



## Mockturtle-Soup

### Zutaten

- 1,5 kg Kalbshaxe
- 300 g Möhren
- 100 g Sellerie
- 100 g Lauch
- 2 l Wasser
- 8 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 100 g Zwiebeln
- 200 g Staudensellerie
- 250 g Champignons, klein
- 150 g Schinken, roh
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 60 g Mehl
- 3 EL Sherry
- 1 EL Zitronensaft
- etwas Maggi Würze

### Zubereitung

1. Kalbshaxe waschen und trocken tupfen. 1/3 der Möhren und Sellerie putzen, waschen, schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. In einem großen Schnellkochtopf (4,5 l) Wasser zum Kochen bringen. MAGGI Klare Brühe darin auflösen. Das Fleisch und Gemüse zugeben, Deckel feststellen, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 20 Min. kochen.
3. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die restlichen Möhren putzen, waschen, schälen und in Würfel schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und feine Scheiben schneiden. Champignons putzen und vierteln. Schinken in Würfel schneiden.
4. Den Dampf aus dem Schnellkochtopf ablassen und den Deckel öffnen. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, leicht abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Brühe passieren und aufheben.
5. In dem Topf THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie und Schinkenwürfel darin anbraten. Mehl unter Rühren zugeben und mit der passierten Brühe aufgießen. Champignons zugeben und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 3 Min kochen.
6. Fleischwürfel zugeben und warm werden lassen. Mit Sherry und Zitronensaft abschmecken. Nach Belieben noch etwas MAGGI Würze dazugeben. Dazu passt Roggen- oder Bauernbrot.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	341 kcal
Fett	13 g

🕒 60 Minuten

⊕ 8 Portionen

Protein

43 g