

ΣΟΥΠΑ ΣΟΡΕΛ

Sorrel soup



Υλικά

Για το ζυμό

1920 ως 1925 γραμ κρέας με το κόκκαλο

1920 ως 1930 γραμ λαχανικά (καρότα, μαϊντανός, σέλινο, πράσα)

1 μέτριο κρεμμύδι

Πιπέρι, φύλλα δάφνης, αλάτι

Για τη σούπα

6 κούπες ζυμό κρέατος

1 κουτ αλεύρι

90 γραμ αλεύρι

300 γραμ ξινή κρέμα (εναλλακτικά γιαούρτι)

250 γραμ. κρέμα σορέλ (λαχανικό σαν σπανάκι με πικρή γεύση που πωλείται και συσκευασμένο)

Εκτέλεση

1. Προετοιμάζουμε το ζυμό. Πλένουμε πολύ καλά με ζεστό νερό το κρέας και τα κόκκαλα και τα βράζουμε με 6 κούπες νερό σε χαμηλή φωτιά για μια ώρα περίπου.
2. Πλένουμε τα λαχανικά και όταν το κρέας βράσει τα προσθέτουμε και συνεχίζουμε το βράσιμο. Στο τέλος προσθέτουμε τα καρυκεύματα.
3. Αφαιρούμε τα λαχανικά από την κατσαρόλα και ψιλοκόβουμε το κρέας.
4. Πλένουμε τα λαχανικά σορέλ, τα ψιλοκόβουμε και τα βράζουμε στο φιλτραρισμένο ζυμό. Εναλλακτικά μπορούμε να τα σοτάρουμε σε βούτυρο και μετά να τα προσθέσουμε στο ζυμό.

5. Αναμιγνύουμε το αλεύρι με την κρέμα (ή γιαούρτι) τη ρίχνουμε στη σούπα και την αφήνουμε να πάρει μια βράση.

Notes

Η σούπα αυτή σερβίρεται με βραστά αυγά. Εναλλακτικά βράζουμε μέσα στο ζωμό πατάτες (σε κύβους) πριν προσθέσουμε τα