Suppenfleisch “Rosalinde”

(auch genannt “Hubertusschüssel”- nach Clemens Wilmenrodt, Fernsehkoch)

Zutaten:

Suppenfleisch (SuF), Suppengemüse (SuG)
1 Gewürzgurke, Rosinen, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter,
Zucker und Zitronensaft

Beilage: **Salzkartoffeln oder Reis**

Zubereitung:

1. **SuF und SuG** (“Bukett” - Karotte, Porree, Sellerie, Petersilienwurzel) **garkochen**.

2. **Mehlschwitze** machen und mit Brühe auffüllen.

3. **Dazutun**: Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, ,
   Rosinen (diese vorher waschen !), **Gewürzgurke** (diese vorher würfeln!).

4. Zu der aus 2. und 3. entstandenen Sauce **gewürfeltes SuF** tun.

5. Alles nochmal **aufkochen lassen.**

6. Dazutun: **Zitronensaft und Zucker** - abschmecken - süß-sauer muß es schmecken!

“Bei Nichtgefallen Geld zurück!” sagt Clemens Wilmenrodt zu diesem Gericht - so sicher ist er sich seiner Sache!