

Parmesansüppchen mit knusprigem Gemüestroh



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Das **Parmesansüppchen mit Gemüestroh** ist eine pikante Käsesuppe, die wunderbar in ein italienisches Menü passt. Sie kann nach Belieben auch wunderbar aufgepeppt werden, wie etwa mit einer Krebsfleisch, Scampi, King Prawns oder Garneleneinlage.

Für eine gute Grundlage empfiehlt unser Chefkoch Fritz Grundmann:

Das Parmesansüppchen nicht mit einem „schnöden“ Gemüsefond ansetzen, sondern mit einer guten

Rindfleischbouillon. Idealerweise selber gekocht und unbedingt frisch geriebenem Parmesan (keinen vorab geriebenen Parmesan) kaufen.

In einem Interview der Süddeutschen Zeitung bestätigt die **Käsésommelière** Anna Kubičková die Faustregel unseres Spitzenkochs und gibt einen **Geheimipp**:

Der Parmesan sollte erst kurz vor dem Verzehr gerieben werden. Je kleiner das Käsestück, desto schneller reift er nach... Jeder Parmesan lässt sich sehr viel besser reiben, wenn er zuvor kurz in der Gefriertruhe aufbewahrt wurde.

Von geriebenem Käse aus der Verpackung rät die Käseexpertin mit Diplom aufgrund dessen ab. Für den ganzen Parmesan eignet sich hervorragend eine Parmesanreibe, mit der das Käse ganz einfach frisch gehobelt wird.

Zutaten

- 750 ml guter Rinderfond
- 125 g Parmesan am Stück, frisch gerieben
- 2 EL Risotto - Reis
- 200 ml Sahne
- 125 ml trockener Weißwein
- 125 ml Noilly Prat
- 80 g - 100 g kalte Butter
- 2 mittelgroße Zwiebeln oder 4 Schalotten, gewürfelt
- 100 g Möhren, weißer Porrée, Knollensellerie in dünnen Julienne - feine Streifen
- 1 - 2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 1 El gehackte Petersilie
- Pflanzenöl zum frittieren des Gemüsestrohs
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

1 El von der Butter in einem ausreichend großen Topf erhitzen, die Zwiebeln, den Knoblauch und den Reis glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein und Noilly Prat aufgießen, etwas reduzieren lassen. Die Bouillon dazu geben, ca. 20 min. leise köcheln. Mit dem Stabmixer fein pürieren, Sahne und Parmesan zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Schritt2

In der Zwischenzeit eine Stielpfanne etwa 1 cm hoch mit Pflanzenöl füllen und das Gemüsestroh 2-3 min. knusprig frittieren. Auf Küchentrepp ablaufen lassen, salzen, pfeffern und die Petersilie vermengen.

Schritt3

Kurz vor dem Servieren die restliche kalte Butter schaumig unter mixen, anrichten, darüber das Gemüsestroh verteilen.

Geschichte des Parmesan

Der Original-Parmesan, wie wir ihn kennen, ist unter der Herkunftsbezeichnung „**Parmigiano Reggiano**“ geschützt. Ganz nach dem Motto, klassisch und echt italienisch, wird der Parmesan **Made in Italy** produziert. Die Herstellung findet in den Provinzen Parma, Modena, Bologna, Reggio Emilia, und Mantua statt und ist durch Herstellungsrichtlinien für die verschiedenen Produktionsphasen geregelt.

Die Geschichte des Parmesans ist etwa 900 Jahre alt. Dabei ist das Prinzip der Herstellung nach alter Tradition gleich geblieben. **Hauptzutaten** sind nach wie vor: Wasser, Salz und Milch. Dabei wird der **Reifung** ein besonderer Stellenwert beigemessen. Hier wird unterschieden in:

Nuovo: 12 Monate lang gereifter Parmesan

Vecchio: 24 Monate gereifter Parmesan

Stravecchio: 36 Monate lang gereifter Parmesan

Stravecchione: 48 Monate lang gereifter Parmesan

Die Reifezeit bestimmt den unverwechselbaren Geschmack des Parmesan. Je länger er reift, umso intensiver und würziger schmeckt er auch. Für das Parmesansüppchen empfiehlt sich daher, einen länger gereiften Hartkäse zu nehmen. So erhält es einen natürlichen, kräftigen Geschmack.

Rezeptart: Gebundene Suppen, Suppen **Tags:** herrlich italienisch, köstlich, parmesan

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)450
- KH (g)7
- Eiweiß (g)18
- Fett (g)38
- Ballast (g)1,5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parmesansueppchen-mit-knusprigem-gemuesestroh/>