

Cantalsuppe

Zutaten

2 schöne Scheiben gesalzenen Speck
2 Liter Rinderbrühe
1 Große Zwiebel in feine Streifen geschnitten
2 feingehackte Knoblauchzehen
250g. Cantal in Streifen geschnitten
200g altbackenes Landbrot
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

In einer Pfanne den Speck glasig anbraten und vom Feuer nehmen.
Die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen und in dem vom Speck abgegebenen Fett goldbraun braten.
Alles in die Rinderbrühe geben, pfeffern und 20 bis 25 Minuten kochen lassen.

In eine Suppenterrine eine Schicht Brot und Cantal geben und die durchgeseibte Rinderbrühe darüber geben.

Zudecken und bei schwacher Hitze einige Minuten kochen lassen.

Soupe au Cantal

Ingrédients

2 belles tranches de lard salé,
2 litres de bouillon de bœuf,
1 gros oignon coupé en très fines lamelles,
2 gousses d'ail écrasé et haché,
250 grammes de cantal coupé en lamelle,
200 grammes de pain de campagne rassis,
Poivre du moulin.

Préparation

Faire revenir dans une poêle le lard jusqu'à coloration, le retirer, ajouter l'oignon dans cette graisse rendu par la fonte du lard, les faire blondir, rajouter l'ail, faire rissoler un court instant puis verser tout ça dans le bouillon de bœuf, poivrer, laisser cuire 20 à 25 minutes.

Disposer en couche dans une soupière le pain et le cantal, puis verser dessus le bouillon obtenu en le passant ou non.

Couvrir et laisser <<mitonner>> sur le coin du feu quelques instants.

Zupa z sera Cantal

Składniki

2 ładne kawałki posolonej słoniny
2 litry wołowego bulionu
1 duża cebula pociętą na bardzo małe kawałki
2 ząbki czosnku, rozgniecione i posiekane
250 g sera cantal pociętego w cienkie paski
250 g czerstwego wiejskiego chleba
Zmielony pieprz

Przygotowania

Przyrumienić na patelni słoninę. Na tłuszczu od słoniny zeszklić cebulę dodać czosnek smażyć przez chwilę, całość przełożyć do wołowego bulionu dodać pieprz, gotować 20 – 25 min.

W żaroodpornej wazie ułożyć warstwami chleb na przemian z serem i zalać zupą (zupę można przelać przez sito).

Wazę pozostawić na małym ogniu przez kilka min.