Rindfleischsuppe mit Markklößchen

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

(für 4 Personen) Brühe: 500 g Rindfleischknochen oder 1 Beinscheibe 2 l Wasser 1 große Möhre 1/2 Stange Lauch 1/2 Knolle Sellerie 1 Zwiebel 1 kleiner Zweig Liebstöckel einige Wacholderbeeren Salz, Pfeffer, Muskat Markklößchen: Rindermark 40 g Brötchen 1/2 Ei Salz, Muskat Paniermehl Petersilie

Rindfleischknochen oder Beinscheibe mit dem gewaschenen und grob zerschnittenen Wurzelgemüse, dem Liebstöckel und Salz in kaltem Wasser aufsetzen und 2 Stunden köcheln lassen. Brühe abseihen und abschmecken. Rindermark im Topf schmelzen, absieben und auskühlen lassen. Die Masse gut schaumig rühren, die gut eingeweichte und ausgedrückte Brötchenhälfte, das Ei und das Paniermehl, Gewürze und die klein geschnittene Petersilie hinzufügen und mixen. Solange Paniermehl zugeben bis die Masse so fest ist, dass sie gut formbar bleibt. Mit nassen Händen gleich große Klöße formen. Diese in die kochende Brühe geben, 3 min. leise kochen und weitere 10 min gar ziehen lassen.

Unser Tipp:

In den Klößchen kann das Mark durch Butter ersetzt werden!

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

○ Nur den Link
○ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden