

Meine Gemüsesuppe

© Joachim Brendel



Zutaten (für 6 Personen)

- 1 kg Suppenfleisch mit Knochen (ca. 400 g Fleischanteil)
- 1 EL Butterschmalz
- 4 Markknochen
- 2 Rindswürste

- 250 g Karotten, roh - gewürfelt
- 150 g Sellerie, roh - gewürfelt
- 10 g Petersilienwurzel, roh - gewürfelt
- 20 g Selleriegrün, roh - gehackt
- 20 g Petersilie, gehackt
- 1 kg Suppengemüse, gefrostet - gewürfelt (Karotten, Bohnen, Erbsen, Lauch, Sellerie, Zwiebeln)

- 4 L Wasser
- 4 TL Rinds Bouillon Instant
- ½ TL Salz
- 1 EL Majoran
- 1 EL Oregano
- 2 Eier

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Suppenfleisch (am liebsten Beinscheibe) und die Markknochen im Butterschmalz 5 Minuten scharf anbraten (Stufe 6 Elektro), dabei mehrfach wenden.

Die frischen Karotten, Petersilienwurzeln, Sellerie und das Selleriegrün zufügen und noch 10 Minuten weiterschmoren (Stufe 5 Elektro). Erneut vielfach wenden.

Mit drei Liter heißem Wasser auffüllen und 90 Minuten langsam einkochen lassen (Stufe 4 Elektro).

Fleisch und Knochen entnehmen. Das Mark aus den Knochen, das Fleisch von den Knochen und die Rindswürstchen klein hacken und in die Suppe geben. Weiterkochen. (Stufe 4 Elektro)

Oregano, Majoran, Rinds Bouillon Instant und Salz einrühren und mit einem weiteren Liter heißem Wasser auffüllen. Das Suppengemüse (aufgetaut) zugeben und 30 Minuten weiter leicht kochen lassen (Stufe 4 Elektro). Die Eier in etwas heißer Brühe gut verquirlen und damit die Suppe etwas binden. Alles kräftig mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Als Beilage: Grieß – Nockerln aus Hartweizengrieß. Nicht zu große Nockerln nach Anweisung zubereiten (siehe: „Meine feinen Grießklößchen“). Gut mit Pfeffer und Muskat abschmecken. In der Suppe ca. 15 Minuten kochen, dann noch 5 Minuten ziehen lassen.

Mit Grieß – Nockerln als Einlage, kräftigem Bauernbrot und einem Glas kühlem Pils schmeckt mir die Suppe am besten.

