

Vierländer Hochzeit-Suppe, Hackfleisch-Klöße, Eierstich

Für 2 Personen

250 g gemischtes Hackfleisch	125 g Langkornreis	100 g Semmelbrösel
2 Möhren	250 g Knollensellerie	1 Stange Porree
4 Eier	1,5 l Rinderfond	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Reis in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Den Rinderfond in einem Topf erhitzen. Die Möhren und den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Porree von den äußeren Blättern befreien und ebenfalls klein schneiden. Alles zu dem Rinderfond geben und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Wasser in einem Topf erhitzen. Das Hackfleisch mit den Semmelbröseln und einem Ei vermengen. Die Muskatnuss reiben. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Aus dem Hackfleisch kleine Klöße formen und etwa zehn Minuten in dem heißen Wasser sieden lassen. Die restlichen Eier mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss vermengen und in eine kleine Auflaufform geben. Das Ganze im Backofen stocken lassen. Die Hackklößchen aus dem Topf nehmen und den Reis abgießen. Die Vierländer Hochzeitssuppe mit den Hackklößchen, dem Reis und dem Eierstich auf Tellern anrichten und servieren.

Hanna Willruth am 30. August 2010