

Jungzwiebel-Rahm-Suppe mit Speck-Nockerln

Für zwei Personen

Für die Suppe:

3 Bund Frühlingszwiebeln	20 g Butter	750 ml Rinderfond
250 ml Schlagsahne	1 EL saure Sahne	Salz, Pfeffer

Für die Nockerl:

1 Zwiebel	20 g Butter	Sonnenblumenöl
150 g Tiroler Speck	200 g Knödelbrot	100 g Semmelbrösel
150 ml Milch	2 Eier	Salz, Pfeffer

Für die Suppe das untere Ende der Frühlingszwiebeln schälen und in ein Zentimeter große Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf aufschäumen und die Frühlingszwiebeln darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Rinderfond ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken weich kochen. Die Schlagsahne und die saure Sahne zugeben, aufkochen lassen und mit dem Mixer fein pürieren. Für die Specknockerl die Zwiebel abziehen, kleinhacken und in Butter und etwas Öl glasig anschwitzen. Den Speck in Würfel schneiden und dazugeben. Das Ganze in einer Schüssel mit dem Knödelbrot vermengen. Anschließend die Milch erhitzen und über die Mischung geben. Die Eier dazugeben mit dem Paniermehl und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls mit etwas Semmelbrösel binden. Aus der Masse mit einem Löffel zwei Nockerl formen und diese in wenig Butter und gegebenenfalls etwas Öl bei mittlerer Hitze braten. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit zwei Nockerln verzieren.

Monika Pribyl am 05. August 2014