

Süddeutsche Hochzeit-Suppe mit dreierlei Einlage

Für zwei Personen

Für die Suppe:

500 ml Rinderfond

Für die Brätstrudel:

200 g rohe Bratwürste (ungebrüht)	1 Ei	4 EL Sahne
150 ml Milch	1 EL grüner, eingelegter Pfeffer	2 Zweige glatte Petersilie
75 g Mehl	2 EL getrockneter Majoran	Butterschmalz
Salz	Eiswasser	

Für die Leberknödel:

150 g Kalbsleber	100 g TK-Weißbrotscheiben	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Ei
1 TL Dijonsenf	3 EL getrockneter Majoran	1 Lorbeerblatt
Butter	1 L Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Limette	1 Ei (L)	100 ml Sonnenblumenöl
½ TL Tafelsenf	1 Zweig Koriander	Chiliflocken, Salz

Für die Grießnockerl:

80 g Nockerlgrieß	1 Ei	30 g Butter
1 L Rinderfond	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Stängel Schnittlauch

Für die Suppe:

Den Rinderfond vor dem Servieren erhitzen und über die Einlagen gießen.

Für die Brätstrudel:

Ein Wasserbad aufsetzen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aus Mehl, Petersilie, Ei und Milch einen Teig herstellen und etwas ruhen lassen.

Teig in eine Pfanne mit etwas Butterschmalz geben und Pfannkuchen goldbraun ausbacken. Abkühlen lassen.

Das Brät aus der Wurst herausholen, klein schneiden und in einem Multi- Zerkleinerer mit Sahne vermischen. Grünen Pfeffer und Majoran dazugeben und alles zu einer Farce mixen. Farce auf den abgekühlten Pfannkuchen streichen und alles aufrollen. Brätstrudel in Frischhaltefolie einwickeln. Nochmals fest und wasserdicht in Alufolie einrollen und in ein Wasserbad geben. Für mindestens 20 Minuten gar ziehen lassen.

Danach zum Abkühlen sofort in den Kühlschrank oder etwas Eiswasser legen. Vorm Servieren in Scheiben schneiden.

Gargut, dass im Wasserbad ziehen soll, braucht Würze. Viele Aromen verflüchtigen sich im Wasser, weshalb man bei dieser Garmethode am besten etwas überwürzt.

Für die Leberknödel:

Zwiebel abziehen, klein hacken und in wenig Butter anschwitzen.

Lorbeerblatt abzupfen und zum Aromatisieren dazugeben. Knoblauch abziehen. Kalbsleber waschen, trockentupfen und zusammen mit ½ Ei, Senf und Knoblauch in einem Multi-Zerkleinerer faszieren.

Weißbrotscheiben in kleine Würfel schneiden und mit der Leber-Masse und den mittlerweile

erkalteten Zwiebeln vermengen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Majoran, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer zur Fleisch-Masse dazugeben und vermengen. Alles etwas ruhen lassen. Mit Hilfe eines Eisportionierers kleine Knödel formen und schwimmend in heißem Öl ausbacken.

Für die Mayonnaise:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb zusammen mit Senf in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit einem Handrührgerät verrühren. Nach und nach vorsichtig das Öl hinzufügen, bis eine Mayonnaise entsteht.

Limette halbieren, auspressen und 1 TL Saft auffangen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limettensaft und 1 TL gehackten Koriander zur Mayonnaise geben und mit Salz und Chili abschmecken.

Für die Grießnockerl:

Einen Topf mit Rinderfond aufsetzen.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, bis sie richtig weiß ist. Ei verquirlen und ganz langsam in die Butter einarbeiten. Grieß, Salz, Pfeffer und Muskat zur Butter-Ei-Masse geben und vermengen. Mit kleinen Löffeln Nockerl ausstechen. Im erhitzten Fond quellen lassen, solange es geht.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und über das Gericht streuen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Andreas Scheufler am 19. Mai 2020