Rote-Bete-Bouillon mit Butter-Nockerln

Für zwei Personen

Für die Butternockerln:

40 g Butter	2 Eier	120 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Rote-Bete-Bouillon:

250 g frische rote Bete	1 Liter Rinderfond	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Frühlingszwiebeln

Für die Butternockerln:
Die Eier trennen. Butter und Eigelb cremig rühren und das Mehl dazugeben. Eiweiß steif schlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit zwei Teelöffeln kleine Nockerln formen. Einen Topf mit Salzwasser aufstellen in die Nockerln darin für ca. 5 Minuten sanft kochen und dann 6-8 Minuten ohne Hitze ziehen lassen.
Für die Rote-Bete-Bouillon:
Rinderfond in einem Topf aufkochen. Etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben. Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Rote Bete im Rinderfond ca. 8-10 Minuten bissfest kochen.
Für die Garnitur:
Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und in Ringe schneiden.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Birte Kirfel am 15. Januar 2019