

# Klassische Rinder-Brühe mit Fleisch-Knödeln

## Für 6 Personen:

1 Zwiebel	100 g Karotten	100 g Knollensellerie
100 g Lauch	Salz	5 Rinder-Markknochen
800 g Rinder-Suppenfleisch	2 Lorbeerblätter	3 Gewürznelken
3 Wacholderbeeren	1 TL schwarze Pfefferkörner	Pfeffer

## Fleischknödel:

250 g frisches Fleischbrät	1 Ei 2 EL Weizenmehl	$\frac{1}{2}$ EL feine Semmelbrösel
1 Msp Zitronen-Abrieb	1/2 EL gehackte Blattpetersilie	Salz, Pfeffer

Die ungeschälte Zwiebel halbieren und mit den Schnittseiten nach unten in eine Pfanne legen. Die Zwiebeln ohne Fettzugabe sehr stark bräunen.

Die Karotten und den Knollensellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Lauch waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.

In einem großen Topf 1,5 l Salzwasser aufkochen. Die Markknochen für 1 Minute in das kochende Salzwasser geben, wieder herausnehmen und kalt abspülen. Das Salzwasser wegschütten.

Die gebräunten Zwiebelhälften, das Gemüse, die Markknochen und das Suppenfleisch in einen großen Topf geben und mit 3 l kaltem Wasser aufgießen. Die Lorbeerblätter, die Gewürznelken und die Wacholderbeeren zugeben und alles langsam zum Kochen bringen. Den aufsteigenden Schaum immer wieder mit einer Schöpfkelle abtragen.

Sobald die Suppe kocht, die Temperatur reduzieren und alles 3 Stunden sanft köcheln lassen.

Die Rinderbrühe durch ein Sieb gießen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

## Fleischknödel:

Das Fleischbrät, das aufgeschlagene Ei, das Weizenmehl, die Semmelbrösel, die frisch abgeriebene Zitronenschale und die gehackte Blattpetersilie in eine Schüssel geben und kräftig verrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

2 In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken von dem Fleischteig abstechen und in das kochende Salzwasser gleiten lassen. Dabei die Teelöffel immer wieder ins kochende Wasser tauchen, damit die Fleischasse nicht haften bleibt. Die Temperatur reduzieren, den Deckel halb auf den Topf legen und die Bratknödel 10-15 Minuten ziehen lassen. Die fertigen Bratknödel mit einer Schöpfkelle herausnehmen und kurz abtropfen lassen.

Christian Henze am 27. März 2020