

Gemischte Knödel-Suppe mit Rind

Für 4 Personen

Für die Brühe:

500 g Suppenfleisch	1 Zwiebel	2 Karotten
1 große Petersilienwurzel	1 kleines Stück Sellerie	5 Pfefferkörner
1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer	

Für die Leberknödel:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
2 Zweige Majoran	1/2 Bund glatte Petersilie	3 Brötchen
150 g Leber	Salz, Pfeffer	2 Eier

Für die Speckknödel:

2 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch	50 g geräucherter Bauchspeck
1 Zwiebel	50 g Lauch	1 EL Butter
2 Eier	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für die Fleischbrühe das Fleisch ca. 1 Stunde in einem Topf mit ca. 2 Liter ungesalzenem Wasser sanft kochen. Den dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Eine Zwiebel mit der Schale halbieren, in einer Pfanne ohne Fett auf den Schnittstellen dunkel rösten und mit in den Topf geben. Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie putzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Nach ca. 1 Stunde Kochzeit die Gemüsegewürfel, Pfefferkörner und Muskat mit in den Fleischtopf geben. Alles ca. 30 Minuten weiterkochen, bis das Fleisch weich ist. Die Brühe passieren, circa 1 Liter davon wieder aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Leberknödel Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen und Knoblauch zugeben. Die Pfanne vom Herd ziehen. Majoran und Petersilie fein hacken und untermischen. Die Brötchen in feine dünne Scheiben schneiden. Die Leber durch den Fleischwolf drehen, zu den Brötchen geben, mit Pfeffer und Salz würzen. Die Eier und die angeschwitzten Zwiebeln mit den Kräutern zugeben und alles locker vermengen. Die Masse sollte nicht ganz homogen sein. Die Schüssel gut abdecken und eine halbe Stunde ziehen lassen. Dann aus der Masse Knödel formen und diese in der siedendem Salzwasser garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Speckknödel die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen und über die Brötchen gießen, gleich mit einem Deckel die Schüssel abdecken, so kann der Dampf nicht entweichen und das Brot durchfeuchten. Den Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden, Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben und zuletzt den Lauch, kurz durchschwenken und die Masse zu den eingeweichten Brötchen geben. Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles locker vermengen. Sollte die Masse zu trocken sein, noch etwas Milch angießen. Aus der Masse Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Knödel in der heißen Brühe anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 03. Februar 2010