

Berliner Nudel-Suppe mit Mark-Klößchen

Für 4 Personen

| | | |
|---------------------------|----------------------|---------------------------|
| 2 Zwiebeln | 1 Karotte | 1 kg Kalbsbrust |
| 0,5 Stange Lauch | 50 g Knollensellerie | 1 Lorbeerblatt |
| 10 Pfefferkörner, schwarz | 100 g Rindermark | 100 g Weißbrot, entrindet |
| 5 Eier | 2 TL Mehl | 0,25 Bund Petersilie |
| 150 g Bandnudeln, kurz | Brühe | Pfeffer |
| Muskat | Salz | Eiswürfel |
| Wasser | | |

Die Zwiebeln, putzen und in der Schale quer halbieren. Mit den Schnittflächen nach unten in eine mit Alufolie ausgelegte Pfanne geben und anrösten. Mit der Karotte genauso verfahren. Die Kalbsbrust in grobe Stücke schneiden, salzen und im Schnellkochtopf mit zwei Liter kaltem Wasser ansetzen. Einmal aufkochen und dabei abschäumen. Das angeröstete Gemüse, Lauch, Knollensellerie sowie Lorbeer, Salz und Pfefferkörner zugeben. Den Deckel fest verschließen und schnell erhitzen. Sobald Dampf aus dem Topf entweicht, Temperatur drosseln und 30 Minuten kochen. Vorsichtig öffnen. Die entstandene Brühe eventuell durch ein feines Sieb passieren, das Fleisch ausstechen und portionieren. Das Rindermark einige Minuten wässern und das Blut ausspülen. In einem Topf langsam schmelzen, durch ein Sieb streichen und etwas erkalten lassen (aus Zeitgründen im Eiswasser). Das Weißbrot bröseln, Rindermark zufügen, fünf Eigelbe und das Mehl einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwölf kleine Klöße mit angefeuchteten Händen formen und in etwas heißer, nicht kochender Brühe gar ziehen lassen. Die Nudeln, in einem separaten Topf mit kochendem Salzwasser, bissfest garen. Mit einer Schaumkelle die Klöße herausheben, zusammen mit den Nudeln, dem Fleisch und der Petersilie in tiefen Tellern verteilen und die heiße Brühe angießen.

Kolja Kleeberg am 06. Mai 2011