

Altmärker Hochzeit-Suppe

Für 10 Personen

1 Suppenhuhn	2 l Wasser	3 Mohrrüben
1 Stange Porree	1 Stück Sellerie	Salz, Pfefferkörner
1 kg gem. Hackfleisch	1 kg Spargel	Pfeffer
7 Eier	1/2 l Milch,	Butter, Muskatnuss
weißer Pfeffer	grüne Erbsen	3 Möhren

Hühnerbrühe:

Aus den obigen Zutaten Suppenhuhn, Wasser, Möhrrüben, Porree und Sellerie eine Brühe so lange kochen, bis das Fleisch gar ist. Die Brühe durch ein feines Sieb abgießen und die klare Brühe ohne Fleisch und Gemüse wieder in den Topf geben; das Huhn anderweitig verwenden.

Spargel:

Den Spargel schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in der Hühnerbrühe gar kochen. Braucht man mehr Brühe, den Spargel extra in Salzwasser kochen und anschließend in die Hühnerbrühe geben. Sollte der Spargel aus der Dose kommen, das Wasser nicht verwenden (säuerlich).

Fleischklößchen:

Das Hackfleisch salzen, pfeffern und kleine Klößchen in den Händen auf Bonbongröße drehen. In kochendes Wasser geben und ca. 5 min. sieden lassen (die Klößchen sollten gerade bedeckt sein). Klößchen mit dem Schaumsieb herausnehmen und das Wasser durch ein feines Haarsieb gießen. Klößchen und Kloßwasser in die Hühnerbrühe geben.

Gut schmecken auch Fleisch-Klößchen aus der Dose.

Eierstich:

7 Eier, 28 - 30 Eßl. Milch und etwas Salz mit dem Handrührgerät verquirlen. Die Masse in einen ausgebutterten 1-l-Topf geben (Topf hoch und schmal). In einen größeren Topf stellen, in dem bereits Wasser kocht. Der kleinere Topf mit dem Eierstich sollte halbhoch im Wasser stehen. Nur den größeren Topf mit einem Deckel abdecken. Damit der Eierstich stocken kann und sein Volumen vergrößert, muss das Wasser ständig leicht sprudeln. Solange kochen lassen, bis der Eierstich an der Oberfläche nicht mehr flüssig ist (ca. nach 30 - 45 min.). Den Eierstichtopf aus dem Wasser nehmen und den Eierstich im Topf bis lauwarm abkühlen lassen (er fällt wieder etwas zusammen). Auf einen flachen Teller stürzen und den Eierstich in, ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Bis hier sollte man die Suppe am Vortag vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

Hühnerbrühe mit Klößchen und Spargel erhitzen. Abschmecken mit geriebener Muskatnuss, Salz und weißem Pfeffer. Erst zum Schluss den gewürfelten Eierstich in die Suppe gleiten lassen und vorsichtig umrühren. Mit gehackter Petersilie bestreuen. Das Rezept ergibt ca. 4 l Suppe. Sollte weniger gebraucht werden, die Menge von Spargel, Eierstich und Klößchen reduzieren. Die Suppe schmeckt auch aufgewärmt wie frisch gekocht. Sie darf jedoch dann nicht mehr kochen, da sonst der Eierstich zerfällt und die Brühe trüb wird.

Eine optische Aufwertung gelingt, wenn man kleine grüne Erbsen und Mohrrüben-Sternchen in die Suppe streut.

NN am 14. April 2012