

Frische Suppe mit Markklößchen

Zutaten Markklößchen:

40 g Mark
1 Ei
etwas Salz
50 g Semmelmehl

Zubereitung

Das Mark wird zerlassen, durch ein Sieb gegeben, kalt gestellt und schaumig gerührt. Man gibt das Ei, Salz und so viel Semmelmehl hinzu, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Er muss 30 Minuten stehen, ehe man Klößchen daraus formt. Sie werden in kochendem Salzwasser oder in der kochenden Suppe gar gekocht.

Zutaten frische Suppe:

250 g Knochen
1,5 l Wasser
500 g Rindfleisch (Brust-, Schwanzstück oder Bein)
Suppengrün(1 Stange Porree, 1 kleine Möhre, 1 Stück Sellerie)
1 geröstete Zwiebel
einige Tropfen Suppenwürze
Salz

Zubereitung

Die abgspülten, zerkleinerten Knochen werden mit kaltem Wasser auf großer Flamme zum Kochen gebracht und 1 Stunde auf kleiner Flamme gekocht. Dann gibt man das Fleisch hinein, salzt schwach, bringt es wieder zum Kochen und lässt bis zu 2 Stunden langsam weiterkochen. Das gewaschene Suppengrün und die in Scheiben geschnittene, geröstete Zwiebel werden nur 1 Stunde mitgekocht. Man gießt die fertige Brühe durch ein feines Sieb und schmeckt sie mit Salz und Suppenwürze ab.