

Kräftige Rindfleischbrühe mit Speckknödeln und Petersilie

VORBEREITEN

35
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Speckknödel

250 g Brot
100 g durchwachsener Speck
125 ml lauwarme Milch
2 Eier
1/2 Teelöffel Muskat
2 Esslöffel gehackte Petersilie
80 g Mehl
1,5 l Rinderbrühe
1 große Zwiebel
Salz, Pfeffer

Saftige Knödel - mit Zwiebeln und Speck gefüllt und von einer kräftigen Rinderbrühe umschmeichelt. Diese Festtagsuppe darf auf keiner Tafel fehlen.

- 1 -

Für die Knödel Brot in kleine Würfel schneiden. Milch in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.

- 2 -

Speck und Zwiebeln fein würfeln und in einer Pfanne ca. 5 Minuten anschwitzen. Kräuter fein hacken und mit Zwiebeln und Speck zu den Brotwürfeln geben.

- 3 -

Lauwarme Milch darüber gießen, Mehl untermischen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles miteinander vermischen, ca. 20 Minuten quellen lassen.

- 4 -

Sobald die Brotmasse erkaltet ist, Eier unterrühren und zu Knödeln formen. In kochendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

- 5 -

Rinderbrühe zubereiten und mit Knödeln und geackter Petersilie servieren.