

Rindsuppe mit Butternockerl

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	3/4 Liter
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Weizentostbrotsciben	4 Scheibe(n)
Butter	100 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	1 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Brot entrinden und fein schneiden.

Butter schaumig rühren, Dotter, Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl und Brot einrühren. 5 min rasten lassen.

Leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Aus der Masse gleich große Nockerl formen (mit 2 Löffel), ins Wasser legen, zudecken und bei schwacher Hitze ca. 10 min ziehen lassen.

Heiße Rindsuppe mit Nockerl in Suppentassen anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Man kann eventuell noch 250 g Farmergemüse kochen und gemeinsam mit den Nockerl in die Suppentassen geben. So sieht die Suppe etwas bunter aus. TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1235-Rindsuppe-mit-Butternockerl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at