

Bunte Suppenklößchen



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Tomatenmark	1 Esslöffel
Butter	40 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	90 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Parmesan	30 g

Zubereitung:

Zubereitung Brandteig:

125 ml Wasser mit Butter, Salz und Muskat zum Kochen bringen, das Mehl einrühren. Auf der Platte weiterrühren, bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Topfrand löst. Vom Herd nehmen und nach und nach die Eier unter die noch heiße Masse rühren.

Dann den Teig dritteln und in drei separate Schüsseln füllen

Grüne Klößchen:

Petersilie waschen, trocken tupfen, Blätter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Ein Drittel der Teigmasse mit der Petersilie verrühren.

Gelbe Klößchen:

Das zweite Drittel mit Parmesan vermengen.

Rote Klößchen:

Den dritten Teil mit Tomatenmark.

Mit zwei nassen Teelöffeln von jedem Drittel etwa acht Klößchen abstechen und in siedendes Salzwasser geben (nicht direkt in die Suppe) und in 8 bis 10 Minuten gar ziehen lassen.

Von jeder Sorte ein Klößchen in eine mit kräftiger Rindsuppe gefüllte Suppentassen geben.

Die rohen Klößchen können sehr gut vorbereitet und getrennt tiefgefroren werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1928-Bunte-Suppenkloesschen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at