

Rindssuppe mit Bärlauchnocken



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Bärlauchblätter	50 g
Weizenmehl (griffig)	2 Esslöffel
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Magertopfen / Magerquark	150 g
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Rindssuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1 Liter

Zubereitung:

Bärlauch verlesen, waschen und sehr fein hacken.

Topfen, Dotter, Bärlauch, Salz, Pfeffer und Mehl gut miteinander vermischen.

Etwa 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Aus der Masse, mit Hilfe von zwei Teelöffeln, Nockerln formen und in leicht kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten ziehen lassen.

In heißer Rindssuppe servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1954-Rindssuppe-mit-Baerlauchnocken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at