

Eintropfsuppe



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Grieß	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1 Liter

Zubereitung:

- Ei etwas verquirlen
- Soviel Grieß darunterühren, bis die Konsistenz etwas zähflüssig wird
- langsam in die heiße Suppe eintropfen lassen und gleichzeitig in der Suppe mit einer Gabel leicht verquirlen

* Falls man zuviel Grieß erwischt, kann man sich mit etwas Milch abhelfen

* Statt Grieß kann man auch Mehl verwenden (oder beides kombinieren)

* Suppe je nach Geschmack verfeinern, z.B. mit Schnittlauch, Liebstöckl, Muskatnuss,...TIPP:
Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-428-Eintropfsuppe.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at