

Rindsuppe mit Käsenockerln

ZUTATEN

- Suppe:** 2,5 l Wasser, 400 g Fleischknochen bzw. Fleischabschnitte, 1 Zwiebel, 300 g Wurzelwerk (Porree, Karotten, Sellerie, Gelbe Rüben, Petersilienwurzel), 1 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, etwas Liebstöckl (Maggikraut), Salz
- Nockerl:** 1 Semmel, 30 g Butter, 2 EL gehackte Petersilie, 1 großes Ei, 100 g Käse (gerieben), 30 g Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat; Öl zum Braten.

ZUBEREITUNG

- Suppe:** Knochen blanchieren, d.h. etwa 2 Min. in kochendes Salzwasser geben, anschließend herausnehmen und mit kaltem Wasser abspülen. Dann in frischem, kaltem Wasser ansetzen und zum Kochen bringen. Gemüse und Gewürze dazu geben. Den aufsteigenden Schaum immer wieder abschöpfen. Die Suppe 2-3 Std. sanft köcheln lassen. Zuletzt die Suppe abseihen und abschmecken.
- Nockerl:** Semmel in lauwarmen Wasser einweichen und gut ausdrücken. Zimmerwarme Butter mit Petersilie schaumig rühren. Ei verquirlen und nach und nach unterrühren. Dann die ausgedrückte Semmel gut untermischen. Käse und Mehl dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Aus der Masse mit Hilfe von zwei Löffel kleine Nockerl formen und diese in heißem Öl rundum bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Oder in Salzwasser die Nockerl ca. 6-7 Min. kochen lassen – ist die kalorienarme Variante.
- TIPP:** Die Suppe kann man sehr gut auf Vorrat machen. Portionsweise tiefkühlen (Haltbarkeit 3 – 4 Monate)
- Die Käsenockerl sind eine ideale Resteverwertung von alten Semmeln und Käseresten, lassen sich ebenfalls sehr gut tiefkühlen!