

## Rezept

# Klare Suppe mit Kräuter-Biskuit

Ein Rezept von Klare Suppe mit Kräuter-Biskuit, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 1/2 l</b> 1,5 l Fleischbrühe	<b>120 g</b> Sauerrahmbutter
6 Eigelbe	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss	<b>6</b> Eiweiße
<b>1 Prise</b> Salz	<b>40 g</b> Sahne
<b>120 g</b> Mehl	<b>1 Bund</b> Kerbel
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Die zimmerwarme Butter würfeln, mit den Eigelben in eine große Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Eiweiße in einem hohen Gefäß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Das Mehl fein sieben.
3. Eine rechteckige feuerfeste Form (ca. 20 x 30 cm) oder eine runde Springform mit Backpapier auslegen. Kerbel und Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein schneiden.
4. Eischnee, geschlagene Sahne und Mehl zur Eigelb-Butter-Masse geben und mit einem Gummispachtel zu einem lockeren Teig vermengen. Zum Schluss Schnittlauch und Kerbel unterheben. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
5. Den Teig gleichmäßig und fingerdick in der Form verstreichen und im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Dann herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig aus der Form heben, das Backpapier abziehen und in die gewünschte Form schneiden, z. B. in 2 cm große Rauten. Den Kräuter-Biskuit in die kochende Suppe geben und sofort servieren. So saugt er die Flüssigkeit auf, behält aber seine Konsistenz.