

Rezept

Brätknödelsuppe

Ein Rezept von Brätknödelsuppe, am 25.04.2024

Zutaten

1	Brötchen vom Vortag	125 ml	Milch
2	Eier (Größe M)	250 g	Kalbsbrät
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone		frisch geriebene Muskatnuss
	Salz	1 l	Rinderbrühe
	½ Bund Schnittlauch	4 Handvoll	Backerbsen (ca. 40 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Das Brötchen in 2 cm große Würfel schneiden. Die Milch zum Kochen bringen, über die Brötchen gießen und alles 5-10 Min. ziehen lassen. Eier, Brät, Zitronenschale und geriebene Muskatnuss mit den Brotwürfeln zu einer homogenen Masse vermischen.
2. In einem großen Topf Wasser aufkochen und Salz zufügen. Mit einem Esslöffel kleine Portionen Brätmasse abstechen, daraus auf der nassen Handfläche mit Hilfe des Esslöffels Kugeln von ca. 5 cm Ø formen und in das kochende Salzwasser gleiten lassen. Den Topf zudecken und die Knödel bei schwacher Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen.
3. Inzwischen die Rinderbrühe erhitzen, den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und zusammen mit den Backerbsen auf vier Suppenteller verteilen. Mit einem Schaumlöffel die Knödel aus dem Salzwasser nehmen, in die heiße Brühe geben und die Suppe mit den Brätknödeln auf die Teller verteilen.