

Rezept

Hochzeitssuppe mit dreierlei drin

Ein Rezept von Hochzeitssuppe mit dreierlei drin, am 23.04.2024

Zutaten

Für die Grießknödel (ca. 18 Stück)

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 100 ml Milch | 1 EL Butter |
| 50 g Hartweizengrieß | 2 Eier (M) |
| weiche Butter für die Form | Form für gebackene Grießknödel |

Für die Lebernockel (16-18 Stück)

- | | |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1 Zwiebel | 2 Stängel Majoran |
| 3 Stängel glatte Petersilie | 60 g weiche Butter |
| fein abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone | 250 g Rinderleber (vom Metzger durchdrehen lassen) |
| 1 Ei (M) | 100 g Semmelbrösel |
| 1 TL gekörnte Rinderbrühe (nach Belieben) | |

Für den Pfannkuchen

- | | |
|------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 3 EL Mehl | 50 ml Milch |
| 1 Ei (M) | 1 Stängel glatte Petersilie |
| 1 kleiner Stängel Liebstöckel (nach Belieben) | 6 Schnittlauchhalme |
| | 1 TL Butter |

Für die Suppe

- | | |
|------------------------------------------------|----------------------------|
| 1-1,5 l Rinderbrühe (siehe Rezept-Tipp) | 1 Bund Schnittlauch |
|------------------------------------------------|----------------------------|

Immer mit dabei

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Salz | frisch geriebene Muskatnuss |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Für die Grießknödel Milch und Butter in einem kleinen Topf aufkochen lassen, mit Salz und Muskat würzen. Grieß einrühren und ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen, dann in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Eier nacheinander mit den Quirlen des Handrührgeräts unterrühren. Die Masse mit Salz und Muskat abschmecken.

2. Den Backofen auf 180° (am besten Umluft, sonst 200° Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Mulden der Form gründlich mit Butter einfetten. Die Grießmasse mit einem Teelöffel in den Mulden verteilen. Die Form in den Ofen (Mitte) schieben und die Grießknödel in 20-25 Min. goldbraun backen. Etwas auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

3. Für die Lebernockerl Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Majoran und Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen und darin die Zwiebel in 2 Min. glasig dünsten. Kräuter und Zitronenschale dazugeben, abkühlen lassen. Die übrige Butter mit einem Schneebesen cremig schlagen, die durchgedrehte Leber und das Ei unterrühren, dann Zwiebelmischung und Semmelbrösel. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 10 Min. quellen lassen.

4. In einem großen weiten Topf ca. 2,5 l Wasser mit 1 TL Salz und eventuell der gekörnten Rinderbrühe aufkochen. Mit zwei Esslöffeln die Lebermasse zu Nockerln (16-18 Stück) formen und in das kochende Wasser gleiten lassen. Dabei die Löffel immer wieder ins heiße Wasser tauchen, damit sich die Nockerl besser von den Löffeln ablösen. Das Wasser erneut aufkochen. Sobald alle Nockerl oben schwimmen, Deckel schräg auf den Topf legen und die Nockerl bei geringer Hitze ca. 20 Min. ziehen lassen, dann mit einem Schaumlöffel herausheben.

5. Für die Pfannkuchen das Mehl in eine Schüssel geben und unter Rühren mit einem Schneebesen nach und nach die Milch dazugießen. Dann das Ei unterrühren, bis ein glatter, flüssiger Teig entstanden ist. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kräuter unter den Teig rühren, mit wenig Salz und Muskat würzen und 10 Min. quellen lassen.

6. Die Butter in einer großen Pfanne (ca. 28 cm Ø) schmelzen. Den Teig gleichmäßig darin verteilen und 1 Min. bei mittlerer Hitze ausbacken, wenden und auch die zweite Seite 1 Min. ausbacken. Den Pfannkuchen aus der Pfanne heben und auskühlen lassen. Dann den Pfannkuchen so vierteln, dass möglichst gleich breite Stücke entstehen. Die Stücke aufeinanderlegen, quer in feine Streifen schneiden.

7. Die Rindsbrühe aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Wenig Muskatnuss in vorgewärmte tiefe Teller reiben. Die Pfannkuchenstreifen, Grießknödel und Lebernockerl in den Tellern verteilen. Mit Rindsbrühe begießen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.