

Rezept

Knödelsuppe

Ein Rezept von Knödelsuppe, am 09.06.2026

Zutaten

1 l Rinderbrühe	½ Bund Petersilie
2 Eier (Größe M)	6 EL Semmelbrösel
1 Prise Salz	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Brühe zum Kochen bringen. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Eier, Semmelbrösel, Salz, Muskatnuss und die Hälfte der Petersilie in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zu einem glatten, weichen Teig verrühren und die Teigoberfläche glatt streichen.
2. Mit einem Esslöffel kleine Nocken abstechen, mit einem zweiten Esslöffel längliche, glatte Knödel formen, diese direkt in die kochende Brühe geben und bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf ca. 15 Min. ziehen lassen. Die Suppe mit der restlichen Petersilie anrichten.