

Rezept

Schneller Möhre Eintopf mit Markklößchen

Ein Rezept von Schneller Möhre Eintopf mit Markklößchen, am 13.06.2026

Zutaten

1 EL gekörnte Gemüsebrühe	40 g Rinderbouillonpaste oder 1 EL gekörnte Rinderbrühe
1 große mehligkochende Kartoffel (ca. 200 g)	150 g Knollensellerie
400 g Möhren	3 Stängel Petersilie
100 g Markklößchen (vakuumverpackt; Supermarkt)	1 dünne Stange Lauch
Salz	Pfeffer
1 Prise gemahlene Kurkuma	1-2 EL Kräuter-Crème-fraîche
2 EL Frühlingszwiebelringe	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. 800 ml Wasser aufkochen, gekörnte Brühe und Bouillonpaste einrühren. Die Kartoffel schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. In die Suppe geben, aufkochen und ca. 5 Min. offen sanft kochen lassen.
2. Sellerie schälen und fein würfeln. Möhren schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Beides in die Suppe geben und ca. 2 Min. mitkochen. Petersilie waschen, trocken schütteln. Mit den Markklößchen zur Suppe geben, weitere 10 Min. bei schwacher Hitze offen gar ziehen lassen. Lauch putzen, in dünne Ringe schneiden, waschen, abtropfen lassen, nach 5 Min. in die Suppe geben.
3. Petersilie entfernen, Suppe mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen. Auf zwei Teller verteilen, mit je einem Klecks Crème-fraîche und je 1 EL Frühlingszwiebeln garnieren.