

Rezept

Suppe mit Eierstich

Ein Rezept von Suppe mit Eierstich, am 20.03.2023

Zutaten

2 Eier	4 EL Milch
Salz	weißer Pfeffer
Muskat	1 EL Paprika, edelsüß
2 EL gehackte Petersilie	1 ½ l Fleischbrühe
für die Tassen Butter und Alufolie	zum Ausstechen kleine Plätzchenformen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Wasser etwa 4 cm hoch in einem weiten Topf erhitzen. Zwei große Tassen ausbuttern. Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, in die Tassen füllen, mit Alufolie verschließen und in den Topf stellen. Den Eierstich in 30 Min. bei milder Hitze im heißen Wasserbad stocken lassen.
2. Den Eierstich stürzen, beliebige Förmchen ausstechen oder die Masse in Rauten schneiden. In Paprika oder Petersilie drücken. Brühe erhitzen und mit Eierstich in Suppentellern anrichten.