Rezept

# Tomatensuppe mit Eierstich

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Eierstich, am 26.05.2025

## Zutaten

### Für den Eierstich

- **2** Eier (Größe M)
- **150 ml** Milch
- Pfeffer
- **2** Eigelbe (Größe M)
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss

### Für die Suppe

- **50 g** durchwachsener Speck
- **1** kleine Möhre
- **1 EL** neutrales Pflanzenöl
- **500 ml** Fleisch- oder Gemüsebrühe
- **3** gehäufte EL Tomatenmark
- Pfeffer
- **1** Zwiebel
- **1 Stange** Staudensellerie
- **1 EL** Mehl
- **1** große Dose geschälte Tomaten (800 g)
- Salz
- **1 Prise** Zucker

### Außerdem

- Butter für die Form
- **1 Bund** Schnittlauch zum Servieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Für den Eierstich die Eier und Eigelbe in einer Schüssel gut verrühren. Die Milch aufkochen und unter Rühren dazugeben. Alles durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eine hitzefeste, flache Schale mit Butter einfetten und in einen größeren Topf stellen. So viel heißes Wasser in den Topf füllen, dass die Schale zu zwei Dritteln im Wasser steht. Nun die Eiermilch in die Schale gießen und bei ganz kleiner Hitze in 20-25 Min. stocken lassen. Den Eierstich herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Für die Suppe den Speck ohne Schwarte würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Möhre schälen, putzen und klein würfeln, den Sellerie putzen, waschen, abtrocknen und klein schneiden.

3. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Speckwürfel darin bei mittlerer Hitze auslassen. Zwiebel, Möhre und Sellerie dazugeben und 2 Min. mit andünsten. Das Mehl darüberstäuben und kurz mit anschwitzen. Unter Rühren die Brühe dazugießen, die Schältomaten samt Saft und das Tomatenmark zugeben und die Suppe aufkochen. Alles bei kleiner Hitze 20 Min. leicht kochen lassen. Die Suppe durch eine Flotte Lotte (Passiermühle) oder ein nicht zu feines Sieb streichen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

4. Den Eierstich am Rand mit einem Messer aus der Schale lösen, auf ein Brett stürzen und in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Suppe und Eierstich auf Teller verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.