MEIN GENUSS



Hochzeitssuppe



It’s a match!

It´s a match! Das Suppengewürz ist ein Must-have in jeder Suppen-Küche!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend Zwiebeln schälen, halbieren und kurz in der Pfanne anbraten. Fleisch und Zwiebeln in einem Topf mit 3 Liter Wasser und einem Esslöffel **Salz** aufkochen. Das **Suppengewürz** hinzufügen und die **Lorbeerblätter**, **Pfefferkörner** , **Wacholderbeeren** und **Nelken** in ein Teeei füllen und mitgaren. Bei schwacher Hitze etwa **2,5 Stunden** köcheln lassen. Entstehenden Schaum abschöpfen. Petersilie hacken und zur Seite stellen.

2. Währenddessen den **Eierstich** zubereiten**:** 2 Tassen innen einfetten. Milch mit den Eiern, einer Prise Muskat und einer Messerspitze Salz verquirlen. Die Flüssigkeit in die Tassen füllen und mit Alufolie verschließen. Alles in einen Topf stellen. Mit heißem Wasser angießen, bis die Tassen etwa zu ⅔ in Wasser stehen. Nun aufkochen und anschließend bei schwacher Hitze ca. **30 bis 35 Minuten** stocken lassen. Danach den Eierstich stürzen, abkühlen lassen und in kleine Würfel oder Rauten schneiden.

3. Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Danach klein schneiden. Die Möhre schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Nimm das Fleisch aus der Brühe und lasse es etwas abkühlen.

4. Das Teei mit den Gewürzen entfernen und die Suppe nochmals aufkochen. Das Gemüse dazugeben und etwa **10 Minuten** garen lassen. In der Zwischenzeit Knochen und Fett vom Fleisch lösen und anschließend fein würfeln.

5. Die Bratwurstmasse zu Klößchen verarbeiten und mit in die Hochzeitssuppe geben. Zusammen mit den Erbsen **5 Minuten** aufkochen. Eierstich und Fleisch hinzugeben und erhitzen. Anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.

Zutaten

Fleischbrühe

500 g Suppenfleisch, Rind
1,5 Zwiebeln
3 EL Suppengewürz
4 Schwarze Pfefferkörner
1 TL Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
3 Gewürznelken
Salz

Für den Eierstich

2 Eier
125 ml Milch
Muskatnuss, gerieben
Prise Salz

Für die Suppeneinlage

1 Bund Petersilie
0.5 Möhre
250 g Spargel, weiß
350 g Bratwürste, fein, ungebrüht
100 g Erbsen
Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht

MEIN GENUSS

möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.