

Klassische Rindsuppe mit Grießklößchen

Gesamtzeit **120 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):

1.365 kJ / 326 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für die Suppe

250 g	Fleischknochen
250 g	Rindfleisch
1 TL	schwarze Pfefferkörner
1 Prise	Muskat
1	Lorbeerblatt
1	Zwiebel
1	Tomate
300 g	Wurzelwerk (Sellerie, Karotte, gelbe Rübe, Petersilienwurzel)
0,5	Rettich
1	Stange Lauch
1	Stange Sellerie
5 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
1 Bund	Schnittlauch

Für die Klößchen

30 g	Butter
1	Ei
70	Grieß
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat gemahlen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

In einem großen Topf ca. 2 l Wasser zum Kochen bringen. Die Fleischknochen hineingeben, kurz blanchieren und in ein Sieb abschütten.

Schritt 2

Den Topf erneut mit kaltem Wasser füllen und mit den Fleischknochen zum Kochen bringen.

Schritt 3

Dabei den aufsteigenden Schaum abschöpfen.

Schritt 4

Sobald das Wasser kocht, Fleisch, Pfefferkörner, Muskatnuss und Lorbeerblatt einlegen und sofort die Hitze reduzieren.

Schritt 5

Das Wasser soll nur „simmern“, also leise wallend köcheln.

Schritt 6

Nach einer Stunde Kochzeit das grob geschnittene Gemüse sowie Sojasauce dazugeben.

Schritt 7

Nach einer weiteren Stunde Kochzeit das Fleischstück aus dem Topf nehmen.

Schritt 8

Für die Klößchen die Butter mit dem Ei schaumig rühren.

Schritt 9

Grieß, Salz sowie Muskatnuss dazurühren. Die Masse 5 Minuten stehen lassen.

Schritt 10

Mit 2 Esslöffeln Klößchen formen.

Schritt 11

Diese in 1 l siedendem Salzwasser oder auch gleich in der Suppe 5 Minuten kochen und danach ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Schritt 12

Die Suppe mit Sojasauce abschmecken und eventuell durch ein engmaschiges Sieb ziehen.

Schritt 13

In vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten und die Grießklößchen einlegen.

Schritt 14

Mit Schnittlauch garniert servieren.