

Klassische Rindsuppe mit Grießklößchen



Zubereitungszeit **2 Stunden**

Kalorien pro Portion **341**

Zutaten für 4 Personen

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
1/2 Rettich
1 Stange Lauch
1 Stange Sellerie
5 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 Bund Schnittlauch

Für die Klößchen:

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

1. In einem großen Topf ca. 2 l Wasser zum Kochen bringen. Die Fleischknochen hineingeben, kurz blanchieren und in ein Sieb abschütten.
2. Den Topf erneut mit kaltem Wasser füllen und mit den Fleischknochen zum Kochen bringen.
3. Dabei den aufsteigenden Schaum abschöpfen.
4. Sobald das Wasser kocht, Fleisch, Pfefferkörner, Muskatnuss und Lorbeerblatt einlegen und sofort die Hitze reduzieren.
5. Das Wasser soll nur „simmern“, also leise wallend köcheln.
6. Nach einer Stunde Kochzeit das grob geschnittene Gemüse sowie Sojasauce dazugeben.
7. Nach einer weiteren Stunde Kochzeit das Fleischstück aus dem Topf nehmen.
8. Für die Klößchen die Butter mit dem Ei schaumig rühren.
9. Grieß, Salz sowie Muskatnuss dazurühren. Die Masse 5 Minuten stehen lassen.
10. Mit 2 Esslöffeln Klößchen formen.

11. Diese in 1 l siedendem Salzwasser oder auch gleich in der Suppe 5 Minuten kochen und danach ca. 15 Minuten ziehen lassen.
12. Die Suppe mit Sojasauce abschmecken und eventuell durch ein engmaschiges Sieb ziehen.
13. In vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten und die Grießklößchen einlegen.
14. Mit Schnittlauch garniert servieren.

Rezept von Starköchin Sohyi Kim aus Wien.

Guten Appetit!