



Schwammklößchensuppe

Quelle: Paula Horn Schulkochbuch (1968)
(Ein sehr altes Suppenrezept)

Für 4 Personen: 70 g Margarine, Mehl, 2 Eier, Salz, 1l Fleischbrühe, Petersilie
Margarine schaumig rühren, nach und nach Mehl und die Eier zugeben, mit Salz und wenig Muskatnuss würzen. Mit einem in die kochende Brühe getauchten Kaffeeelöffel Schwämmchen in die kochende Brühe legen, zugedeckt ganz langsam 10 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss Suppe mit Petersilie überstreuen.
Hinweis: So lange Mehl zugeben, bis die Masse fest wird.

Alternativ (modern)

Für 4 Personen: 50g Margarine, 50g Mehl 1 Ei, 2EL Käse (Emmentaler), Salz und Pfeffer, Muskat, 1 Liter Fleischbrühe oder Gemüsebrühe, Schnittlauch.
Margarine schaumig rühren. Ei, Mehl und Käse damit glatt anrühren. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Eine Stunde quellen lassen.
Mit Hilfe zweier Teelöffel kleine Nockerl abstechen oder mit nassen Händen kleine Kügelchen formen. Diese in der kochenden Fleischbrühe einlegen und langsam zugedeckt 10 Min ziehen lassen. Zum Servieren viel Schnittlauch darüber streuen.

Hinweis: Als alternative zur Margarine lässt sich natürlich auch Butter verwenden. Aus eigener Erfahrung wird der Buttergeschmack in der Suppe aber sehr intensiv und ist nicht mein Geschmack.

Die Suppe ist in den angegebenen Zutaten sehr gehaltvoll. Der Tagesbedarf an Fett dürfte auf jeden Fall voll gedeckt sein.

Mehr Rezepte unter

www.gerstner-privat.de