Fleischbouillon mit Kräuter-Semmelklößchen

Suppen » Klare Brühen

Zutaten (4 Personen)

» 2 Laugenbrötchen
» 8 EL Milch
» 1 Bd. Petersilie
» 1 Bd. Basilikum
» 40g ger. Emmentaler
» 1 Ei(er)
» 40g Grieß
» Salz & Pfeffer
» Muskat
» 1 Möhre(n)
» 1 Stange Staudensellerie
» 1 EL Olivenöl
» 800ml Instant-Klare-Brühe

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Die Laugenbrötchen fein würfeln. Milch erhitzen und darüber gießen. 30min ziehen lassen. Petersilie, Basilikum abbrausen, trockenschütteln, hacken. Mit Käse, Ei und Grieß zu der Brötchenmasse geben. Mit wenig Salz, aber kräftig mit Pfeffer und Muskat würzen. Alles gut vermengen.

2. Die Möhre waschen, schälen und längs in feine Streifen schneiden. Sellerie abbrausen, putzen und in feine Scheiben teilen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und Möhrenstreifen sowie Selleriescheiben darin andünsten. Brühe angießen und aufkochen lassen.

3. Einen Siebeinsatz leicht fetten. Aus der Brötchenmasse mit zwei Esslöffeln Klöße abstechen und in den Siebeinsatz legen. Einsatz in den Gemüsetopf setzen, den Deckel auflegen und die Klöße etwa 20min gar ziehen lassen.

4. Die Brühe mit den Semmelknödeln in vorgewärmte tiefe Teller füllen und nach Wunsch mit Basilikumblättchen garniert servieren.

Nährwerte: 310kcal/E14g/F12g/KH35g pro Portion

angelegt am: 11.02.2004 Rezept-Nr: 974

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke