



KLARE RINDSUPPE MIT GRIEßSCHÖBERLN

Zutaten: 4 Portionen

Suppe: 20 dag Suppenfleisch, 1 P. Wurzelwerk, 1 Zwiebel, Salz, Pfefferkörner, Pimentkörner, Lorbeerblatt, Muskat, Knoblauchzehen, Suppenwürze – Schnittlauch

Einlage: 3/8 l Milch, 10 dag Grieß, Salz, Muskat, 7 dag Butter, 3 Dotter, 3 Eiklar

ZUBEREITUNG

- Suppe zustellen und Suppe köcheln lassen
- Milch mit Butter Salz und etwas Muskat aufkochen
- Grieß einrühren kurz kochen und vom Herd nehmen, rühren bis sich die Masse von Löffel löst
- Grießmasse überkühlen lassen
- Dotter in die Grießmasse einrühren
- Eiklar zu Schnee schlagen und unterrühren
- Masse auf Blech dünn aufstreichen bei 180°C Heißluft ca. 20 Minuten backen
- Erkalten lassen und Rauten schneiden
- Suppe abseihen und abschmecken und mit Grießschöberln und frischem Schnittlauch anrichten