

Klare Rindssuppe mit Tiroler Knödel



(4 Portionen)

Auch bei dem Gericht wird wieder, wie üblich, alles selber gemacht.
Daher auch die zwei Rezepte für Suppe und Tiroler Knödel einzeln.

Die Tiroler Knödeln können, wenn man sie größer macht, als Hauptmahlzeit auch verwendet werden.

Klare Rindssuppe

Zutaten für vier Portionen:

- 600 g Rindfleisch zum Kochen
- 200g Zwiebel
- 500g Wurzelgemüse (z.B.: Pastinaken, Topinambur, Petersilienwurzel, Karotten, gelbe Rüben, Kartoffeln, Radieschen, Zwiebel)
- Einige Pfefferkörner
- Ein Lorbeerblatt
- ca. 3 l Wasser
- etwas Salz zum Abschmecken
- etwas Öl zum Anbraten



Verwendete Geräte:

- Herd
- Feines Sieb

Vorbereitungen:

- + Die Zutaten abwiegen
- + Zwiebel schälen und grob schneiden
- + Wurzelgemüse, wenn nötig, waschen und in grobe Stücke schneiden.

Klare Rindssuppe mit Tiroler Knödel

Zubereiten:

- * Die Zwiebel und das Fleisch in dem Öl anbraten.
- * Alle Zutaten mit kaltem Wasser aufstellen und langsam zum Kochen bringen
- * Nach 2 bis 5 Stunden köcheln durch das Sieb abseihen.
- * Das Fleisch eignet sich z.B. für Saures Rindfleisch.
- * Mit dem Salz abschmecken.



Tiroler Knödel

Zutaten für vier Portionen:

- 12 dag Semmelwürfel
- 2 Stück Eier
- 8 dag Speck oder gekochtes Geselchtes
- 5 dag Zwiebel
- 4 dag Schmalz
- 100 ml Milch
- 1 Esslöffel Mehl
- Zwei Prisen Salz
- Etwas Majoran
- Etwas frische Petersilie



Verwendete Geräte:

- Herd

Vorbereitungen:

- + Die Zutaten abmessen
- + Den Speck in kleine Würfel schneiden
- + Die Zwiebel schälen und klein schneiden.
- + Die Petersilie waschen und klein schneiden.
- + Die Eier in einer Tasse verschlagen.
- + Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
- + Die Milch erhitzen.

Klare Rindssuppe mit Tiroler Knödel

Zubereiten:

- * Zwiebel und dann anrösten.



Speck in Schmalz

- * Die Eier unter die Semmelwürfel mischen.
- * Eine Prise Salz in das Wasser geben.
- * Alle anderen Zutaten zu Eiern und Semmelwürfel dazu mischen.
- * Je nach Bedarf noch Mehl hinzufügen.
- * 10 min ziehen lassen.



- * Kleine Knödel formen und in das heiße Salzwasser einlegen.
- * Bei ca. 90° ziehen lassen.
- * Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und in einem



Suppenteller mit der Suppe anrichten.

Guten Appetit