

Genuss ohne Grenzen - Eine Spurensuche in der Eifel

REZEPT

Goldwürfelsuppe, Rindfleisch mit Linsensalat und Kartoffeln

Aus Omas Kochbuch von 1914



Beispielfoto (Quelle: Colourbox)

Das Rindfleisch kochen und die Fleischbrühe für die Goldwürfelsuppe verwenden.

Zutaten für 6 Personen

Zutaten: Suppe

- 3 Brötchen
- 2 Eier
- 1/4l Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskat
- 1EL Butter
- Fleischbrühe

Zubereitung:

Trockene Brötchen werden in schöne gleichmäßige Würfel geschnitten. Die Eier werden aufgeschlagen, Milch und Gewürze zugegeben und die Würfel darin unter leichtem Anrühren ganz durchgemischt. In einer Pfanne lässt man die Butter heiß werden, gibt die Würfel hinzu und brät sie vorsichtig goldgelb. Man serviert sie in der klaren Rindfleischbrühe.

Zutaten: Linsensalat

- 1/2kg Linsen
- Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- Essig

Zubereitung:

Die verlesenen Linsen werden am Abend zuvor eingeweicht. Nachdem sie weichgekocht sind, schüttet man sie auf ein Sieb und übergießt sie nochmals mit heißem Wasser. Mit den Salatzutaten bereitet man einen Salatbeiguss und gibt die Linsen eine 1/4 Stunde vor dem Anrichten zu.

Zu Rindfleisch und Linsensalat reicht man gekochte Kartoffeln.