

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Milzschnittensuppe



3 Stunden/aufwendig

Zutaten für 6 Personen

Für die Rindssuppe: 4 Liter Wasser, 700 g fettes Suppenfleisch, 500 g Rindfleischknochen, 3 Scheiben Markknochen, 1 Zwiebel (gewaschen mit Schale), 300 g Wurzelgemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel), Petersilienstiele, etwas Liebstöckel, 10 schwarze Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, Salz.

Für die Milzschnitten: 250 g Rindermilz (ausgeschabt, ev. auch passiert), 2 Eidotter, 2 EL Semmelbrösel, 1/2 Zwiebel (fein geschnitten), 1 TL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer Muskatnuss; einige Scheiben Toastbrot, Mehl, 2 Eier, Butterschmalz.

Außerdem: Schnittlauch.

Zubereitung

Für die Rindssuppe die Knochen in kochendem Wasser blanchieren, danach warm und kalt abschrecken. Die Zwiebel halbieren und in einer Pfanne ohne Fett sehr dunkel bräunen. Die Rindfleischknochen mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen lassen. Dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen. Fleisch, Markknochen, Zwiebel, Pfefferkörner und Lorbeerblätter begeben und etwa 1 Stunde köcheln lassen. Dann das Gemüse, Liebstöckel und Petersilie zugeben und eine weitere Stunde sieden. Durch ein Tuch passieren und mit Salz abschmecken.

Für die Milzschnitten die fein geschnittene Zwiebel in Butterschmalz ohne Farbe anschwitzen. Mit der Milz, Petersilie, den beiden Eidottern und Semmelbröseln vermischen; mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Masse auf eine Scheibe Toast etwa 8 mm dick aufstreichen, dann eine weitere Scheibe draufsetzen und gut andrücken. Die Eier verrühren, die Brotschnitten in Mehl und Eier eintunken und in Butterschmalz goldgelb backen. Die Milzschnitten abtropfen lassen, portionieren und in der Rindssuppe mit Schnittlauch bestreut servieren.