

Flüsse der Genüsse

Goldwürfelsuppe, Rindfleisch mit Linsensalat und Kartoffeln

Für 6 Personen

Zutaten

Suppe: 3 Brötchen, 2 Eier, 1/4 Milch, 1 Prise Salz, 1 Prise Muskat , 1 Esslöffel Butter, Fleischbrühe

Linsensalat : 1 Pfd. Linsen, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Öl, Essig

Zubereitung

Suppe:

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.

Linsensalat:

Die verlesenen Linsen werden am Abend zuvor eingeweicht. Nachdem sie weich gekocht 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.