

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Speckknödelsuppe

2 Stunden 45 Minuten/aufwendig



Zutaten für 6 Personen

Für die Rindssuppe: 4 Liter Wasser, 700 g fettes Beinfleisch, 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 Speckknödel: 300 g frisches Knödelbrot, 100 g Bauchspeck, 100 g Karreespeck, 2 EL Butter, 250 ml Milch, 1 EL Petersilie (fein gehackt), 2 Zwiebeln (fein geschnitten), 2 Knoblauchzehen (fein gehackt), 1 TL Majoran (fein geschnitten), Salz, Pfeffer, 3 Eier, Butterschmalz.

Außerdem: 2 Scheiben Schwarzbrot, frischer Schnittlauch.

Zubereitung

Für die Rindssuppe die Knochen kurz in kochendes Wasser legen, dann warm und kalt abschrecken. Halbierter Zwiebeln in einer Pfanne ohne Fett sehr dunkel bräunen.

Rindfleischknochen mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen lassen. Dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen. Fleisch, Zwiebel und Gewürze begeben und köcheln lassen. Nach 1 ½ bis 2 Stunden das geschälte Gemüse, Markknochen und Kräuter zugeben und weitere 30 Minuten sieden. Durch ein Tuch passieren und mit Salz abschmecken.

Für die Speckknödel den Speck in feine Würfel schneiden und mit Knoblauch und Zwiebel in Butter anschwitzen und mit Milch ablöschen. Über das Knödelbrot geben und 5 Minuten ziehen lassen. Eier, Petersilie und Majoran untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kleine Knödel formen und diese in heißem Butterschmalz schwimmend backen. Schwarzbrot in einer Pfanne rösten und mit Knochenmark belegen, mit Salz und Schnittlauch bestreuen.

Die Suppe mit dem Speckknödel in tiefen Tellern anrichten und mit den Schwarzbrotstücken servieren.