

REZEPT aus „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



Griesnockerlsuppe

Köchin: Lydia Maderthaner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Griesnockerl

- 60 g Butter
- 2 Eier
- 200 g Grieß
- Salz
- eine Prise Backpulver

Für die Rindsuppe

- 5 l Wasser
- Salz
- 1 kg Siedefleisch (z.B. Schermrippe, alternativ: Rindsknochen)
- 100 g Zwiebeln mit Schale
- 200 g Karotten
- 100 g Sellerieknolle
- 50 g Petersilienwurzeln
- 50 g Lauch
- ½ Bund Petersiliengrün
- ½ Bund Liebstöckel
- ½ TL Pfefferkörner
- ½ TL Kümmel
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Pimentkörner

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Rindsuppe das gesalzene Wasser in einem großen Topf aufkochen lassen und das Fleisch einlegen. Sobald sich etwas Schaum gebildet hat, diesen abschöpfen. Das Fleisch etwa 3 Stunden weichkochen.

2. In der Zwischenzeit das Gemüse (Karotten, Sellerieknolle, Petersilienwurzeln) schälen. Die Gemüseabschnitte gemeinsam mit den ungeschälten, halbierten Zwiebeln und den Gewürzen (Pfefferkörner, Kümmel, Lorbeerblätter, Pimentkörner) zum Fleisch geben. Nach der Hälfte der Garzeit die Abschnitte herausnehmen und das geschälte Gemüse, den Lauch und das Petersiliengrün mitkochen. Nach der gesamten Garzeit das Fleisch und das Gemüse herausnehmen und die Suppe durch ein Sieb abseihen.

Tipp: Es ist immer empfehlenswert, eine größere Menge Suppe zu kochen. Das ergibt mehr Geschmack und man kann sie für diverse Cremesuppen und Saucen zum Aufgießen oder auch für Risotto und Polenta verwenden. Sie ist im Kühlschrank bei 2° C eine Woche haltbar oder kann eingefroren werden.

3. Für die Grießnockerl zuerst die zimmerwarme Butter in einer Schüssel mit einem Schneebesen schaumig rühren, dann die Eier, den Grieß, etwas Salz und eine Prise Backpulver beimengen und weiterrühren, bis eine homogene Masse entsteht und diese kurz durchziehen lassen.

4. Anschließend aus der durchgezogenen Masse entweder mit 2 befeuchteten Suppenlöffeln oder in der befeuchteten Handinnenfläche mit einem Suppenlöffel Nockerl formen. Die Grießnockerl nun in wallendem Salzwasser weichkochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

5. Zum Schluss die Grießnockerl in einem Suppenteller anrichten, die Suppe angießen und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren. Je nach Geschmack kann auch etwas in Würfel geschnittenes Rindfleisch sowie gekochtes Gemüse beigegeben werden.