

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Rindsuppe mit Kaiserschöberl

**Koch: Tobias Wagner**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Rindsuppe

- 2 Zwiebeln
- 500 g Rindfleisch (z.B. Schopf, Brust, weißes oder schwarzes Scherzel, Kruspel- oder Zwerchspitz)
- 500 g Rindsknochen (Markknochen)
- ½ Bund Suppengrün
- 10 Pfefferkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- Salz
- 2 l Wasser

Für das Kaiserschöberl

- 2 Eier
- 40 g Mehl (glatt)
- 40 g zerlassene Butter
- 1 EL geriebener Hartkäse (z.B. Parmesan)
- 1 Bund gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

- geriebene Muskatnuss

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch

### Zubereitung

1. Für die Rindsuppe zuerst die Zwiebeln halbieren (die Schale für die Farbe der Suppe dranlassen), mit der Schnittfläche nach unten in einen heißen Topf legen und dunkelbraun rösten. Währenddessen das Fleisch und die Knochen ebenfalls in den trockenen Topf geben und mitanbraten.

2. Das Suppengrün putzen, den Topf mit kaltem Wasser auffüllen, das Suppengrün und die Gewürze (Pfefferkörner, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter) hineingeben – das Fleisch sollte von Wasser bedeckt sein. Alles zum Kochen bringen und 2 Stunden zugedeckt leicht köcheln lassen. Den aufsteigenden Schaum dabei immer wieder abschöpfen (degraisseren).

3. Für die Kaiserschöberl das Eiklar mit etwas Salz in einer Schüssel in der Küchenmaschine zu steifem Schnee schlagen. Die Eidotter in einer weiteren Schüssel mit etwas Pfeffer und geriebener Muskatnuss verrühren und das Mehl, die zerlassene Butter, den geriebenen Hartkäse und die gehackte Petersilie unter den Schnee heben.

4. Die Kaiserschöberl-Masse nun fingerhoch auf ein befettetes, bemehltes Backblech streichen und bei mittlerer Hitze (180° C Umluft) etwa 15 Minuten im Rohr backen. Das Kaiserschöberl danach aus dem Rohr nehmen, etwas abkühlen lassen und in Rauten schneiden.

5. Zum Schluss die Rindsuppe durch ein Sieb gießen, etwas Suppe in kleine Schüsseln aufteilen, die Kaiserschöberl-Rauten darin anrichten und mit feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.