

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Rindsuppe - Gin - Grießknödel

Koch: Philipp Szemes

Zutaten

(4 Personen)

Für die Rindsuppe

- 2 kg Rindsknochen
- 500 g Suppenfleisch (Schulter)
- 3 L Wasser
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Stück Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 Bund Liebstöckel
- 20 Pfefferkörner
- 15 Pimentkörner
- 1 EL Anis (ganz)
- 15 Wacholderbeeren
- 5 Lorbeerblätter
- 1 Stück Nelke (ganz)
- 2 Stück Sternanis
- eine Prise Salz
- etwas Kräuter-Gin

Für die Grießknödel

- 125 g Weizengrieß
- 50 g Butter
- 250 ml Milch
- 2 Eier
- ein Prise Salz
- Muskatnuss

Zubereitung

Für die Rindssuppe zuallererst die Karotten, den Sellerie, die Zwiebeln und den Lauch in grobe Würfel schneiden. Dann die Rindsknochen und das Suppenfleisch gemeinsam mit dem geschnittenen Gemüse, dem Liebstöckel und den Gewürzen (Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Sternanis, Anis, eine Prise Salz und eine Nelke) in einen Topf mit kaltem Wasser legen und ganz langsam erhitzen (nicht zu stark kochen).

Für die Grießknödel zuerst die Milch aufkochen lassen, dann die Butter dazugeben und mit einer Prise Salz und etwas geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend den Grieß mit einem Schneebesen einrühren, bis die Masse eine feste Konsistenz bekommt. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Grießmasse auskühlen lassen.

Die Eier in die ausgekühlte Grießmasse schlagen und mit einem Löffel gut durchrühren. Im Anschluss ganz kleine Knödel formen (etwa 3 cm Durchmesser) und in kochendem, gesalzenem Wasser garen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

Den Schaum (Trübstoffe), der sich nach und nach an der Oberfläche der köchelnden Suppe bildet, immer wieder abschöpfen, sodass die Suppe am Ende schön klar bleibt.

Die fertige Suppe durch ein Sieb abseihen, wenn der gewünschte Geschmack erreicht ist. Tipp: Das weichgekochte Suppenfleisch kann mit frischem Kren am Abend zur Jause gereicht werden.

Die Grießknödel in einem tiefen Suppenteller anrichten und die Suppe darüber gießen. Mit ein paar Tropfen hausgemachtem Kräuter-Gin verfeinern und servieren.