

## Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



## Rindsuppe mit Grießnockerl

**Koch: Richard Rauch**

### Zutaten

(4 Personen)

Für die Rindsuppe

- 6 l Wasser
- 1,5 kg Rindfleisch (z.B. Tafelspitz, Schulterscherzerl oder Zunge)
- 200 g Fleischknochen
- 100 g Markknochen
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 2 gelbe Rüben
- ¼ Sellerieknolle
- 1 Lauchstange
- 4 Lorbeerblätter
- 4 Zweige Petersilie
- 3 Zweige Liebstöckel
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 6-7 Wacholderbeeren
- evtl. 2 Tomaten (im Sommer)
- Salz

Für die Grießnockerl

- 1 Ei
- 65 g Butter
- 130 Weizengrieß
- Salz
- geriebene Muskatnuss

### Zubereitung

**1.** Für die Suppe zuerst das Mark aus den Markknochen herausdrücken und vorerst beiseitestellen. Dann das Fleisch und die gesamten Knochen in einen großen Kochtopf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Die Zwiebel samt Schale quer halbieren, die Schnittfläche in einer beschichteten Pfanne ohne Öl bräunen und dann direkt in den Topf geben. Das Wasser einmal aufkochen lassen und die Trübstoffe abschöpfen. Die Suppe nun etwa eine Stunde leicht wallend kochen lassen.

**2.** Für die Grießnockerl die temperierte Butter mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und nach und nach zur Butter geben. Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen und zum Schluss den Grieß einrühren. Die Masse nun eine halbe Stunde kaltstellen.

**3.** In der Zwischenzeit das Gemüse (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Lauch) waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. Diese zusammen mit den Lorbeerblättern, der Petersilie, dem Liebstöckel, den Pfefferkörnern und den Wacholderbeeren ins Wasser hinzufügen. Die Suppe noch zirka weitere 45 Minuten sieden lassen.

**Tipp:** Im Sommer kann man noch 2 halbierte Tomaten in die Suppe geben, das gibt einen guten Geschmack.

**4.** Kurz vor Garende das Salz hinzufügen. Das Fleisch sobald es gar ist herausnehmen und in Frischhaltefolie wickeln, sonst trocknet die Oberfläche aus und wird dunkel.

**Tipp:** Das Fleisch ist gar, wenn man eine Fleischgabel leicht hineinstecken und wieder herausziehen kann.

**5.** Die Suppe durch ein feines Sieb abseihen. Sollte die Suppe zu wenig intensiv sein, einfach noch weiter kochen und reduzieren lassen. Das herausgedrückte Mark nun ein paar Minuten in der Suppe pochieren.

**6.** Nun mit Hilfe zweier Kaffeelöffel Nockerl aus der Grießmasse formen und diese in einem Topf mit Salzwasser 10 Minuten kochen lassen. Danach das Kochwasser mit einem halben Liter kaltem Wasser auffüllen und nochmals ganz kurz zum Kochen bringen. Die Nockerl mit einem Siebschöpfer herausheben und gleich in die heiße Suppe geben.

**7.** Zum Schluss die Suppe samt Grießnockerl und einem pochierten Stück Mark in einem Suppenteller anrichten.