

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Speckfarfelsuppe

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Speckfarfel

- 250 g griffiges Mehl
- 2 Eier
- 50 ml Milch
- 50 ml Wasser
- ½ TL Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 1 Bund Petersilie fein gehackt
- 80 g fein geschnittener Schinkenspeck

Für die Rindssuppe

- 4 L Wasser
- 700 g fettes Suppenfleisch
- 500 g Rindfleischknochen
- 3 Scheiben Markknochen
- Etwas Liebstöckel
- 3 Lorbeerblätter

Quelle: ORF extra

- 10 schwarze Pfefferkörner
- 1 Zwiebel gewaschen mit Schale
- 300 g Wurzelgemüse
(Karotte, Lauch, Sellerie, gelbe Rüben)
- Salz

Zum Anrichten

- Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

Griffiges Mehl, Eier, Milch, Wasser, Muskatnuss, Petersilie, Salz und Speck zu einer glatten Masse vermengen.

Aus der Teigmasse mit einem nassen Teelöffel kleine Nockerl formen und in kochendem Wasser kurz aufkochen.

Rindfleischknochen erst blanchieren und abschrecken, Wasser aufsetzen und die Rindfleischknochen aufkochen lassen. Markknochen, Beinfleisch, Liebstöckel, Lorbeerblätter und Pfefferkörner begeben.

Zwiebel mit Schale halbieren und in einer heißen Pfanne ohne Fett braun werden lassen, und zur Suppe hinzufügen. Wenn das Suppenfleisch durch ist, Sellerie, Karotten, Lauch und gelbe Rüben geschnitten begeben. Die Suppe durch ein Sieb passieren, salzen und bei geringer Hitze köcheln lassen.

In einem Suppenteller mit den Farfeln servieren und mit Schnittlauch garnieren.