

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Suppentopf mit Kräuterfarfeln und Rindfleisch

**KöchInnen: Erika Schrempf und Richard Rauch**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Schnittlauchöl (am Vortag vorbereiten)

- 400 g Tafelöl
- 200 g Schnittlauch

Für den Suppentopf

- 1,5 L Wasser
- 3 Markknochen
- 1 kg Rindfleisch (z.B. Tafelspitz)
- 1 Karotte
- 1 Gelbe Rübe
- ¼ Sellerie
- 1 Zwiebel
- ½ Stange Lauch
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Bund Petersilie
- ½ Bund Liebstöckel
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für die Farfeln

- 250 g griffiges Mehl
- 50 ml Milch
- 50 ml Wasser
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Liebstöckel
- 1 Bund Schnittlauch

Für die Einlage

- gekochte Rindfleischwürfel
- 250 g gekochte Gemüsewürfel (aus der Suppe)
- 250 g Farfeln

Für die Garnitur

- Schnittlauchöl
- frischer Schnittlauch

## Zubereitung

### **Am Vortag vorbereiten: Schnittlauchöl**

Für das Schnittlauchöl den Schnittlauch fein schneiden und mit Öl etwa 5-10 Minuten lang mixen (zirka so lange, bis das Öl eine Temperatur von 50° C erreicht hat). Anschließend das Öl in eine Schüssel gießen und für 12 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Am nächsten Tag das Schnittlauchöl durch ein Sieb abseihen und für eine Stunde abtropfen lassen. Zum Schluss in Einmachgläser füllen, mit Alufolie einschlagen und kühl stellen.

**1.** Für die Rindsuppe die Markknochen, das Rindfleisch, das in Würfel geschnittene Wurzelgemüse bestehend aus Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Gelben Rüben und Lauch, die Zwiebelschalen, die Petersilie, ein wenig Liebstöckel sowie die Gewürze (Salz, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter) in einen Topf geben, mit kaltem Wasser aufgießen und köcheln lassen, bis die Suppe einen intensiven Geschmack hat und das Fleisch gar ist (etwa 2-3 Stunden).

**2.** Für die Kräuterfarfeln zuerst den Liebstöckel, die Petersilie und den Schnittlauch ganz fein schneiden. Anschließend die Kräuter in einer Schüssel mit dem griffigen Mehl, etwas Salz und Pfeffer, der Milch und dem Wasser sowie dem Ei mit der Hand vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

**3.** Nun einen großen Topf mit gesalzenem Wasser erhitzen. Sobald das Wasser kocht den Farfelteig über ein kleines Schneidebrett hineinschaben und etwa 2 Minuten ziehen lassen – dann mit einem Siebschöpfer herausheben und direkt in einem tiefen Suppenteller anrichten.

**4.** Das gekochte Rindfleisch aus der Suppe nehmen und in kleine Würfel schneiden. Auch die Gemüswürfel aus der Suppe nehmen und gemeinsam mit dem Fleisch zu den Farfeln geben. Die Suppe noch einmal mit etwas geriebener Muskatnuss abschmecken und durch ein Sieb direkt in den Suppenteller gießen. Mit ein paar Tropfen Schnittlauchöl und etwas frischem Schnittlauch verfeinern und genießen.