

Herzhafte Rindfleischsuppe mit Meerrettich-Klößchen

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,
1 PkBd Suppengrün, 1 Lorbeerblatt,
5 schwarze Pfefferkörner, 2 Gewürznelken,
750 g Suppenfleisch vom Rind
1 Petersilienwurzel, 250 g Steckrübe,
125 ml Milch 1EL Butter, Salz, 75 g Mehl,
1 Ei, 3 TL Gemüsemeerrettich aus dem
Glas, 2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch abziehen, Suppengrün waschen, putzen, alles grob würfeln, zusammen mit dem Fleisch, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Nelken in einen großen Topf geben, 1,5 l kaltes Wasser zufügen. Alles bei schwacher Hitze (es sollte nicht kochen, da die Brühe sonst trüb wird) zugedeckt ca. 2 Std. ziehen lassen. Petersilienwurzel, Steckrübe waschen, putzen, in mundgerechte Stücke schneiden. Milch, Butter, etwas Salz in einem kleinen Topf erhitzen, Mehl zufügen und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Topf vom Herd nehmen, Teig etwas abkühlen lassen Ei, Meerrettich unterrühren. Suppe durch ein Sieb gießen, dann wieder in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer würzen. Fleisch klein schneiden, dem Wurzelgemüse zufügen. Vom Teig kleine Klößchen abstechen, zur Suppe geben, ca. 10 Min. sanft köcheln lassen, mit Petersilie bestreut servieren.

Tipp: Andere Gemüse verwenden-z.B. Rosenkohl, Schnippelbohnen und Erbsen.