



Markklösse-Suppe (5 Personen)

Zutaten: Klösse

6-8 Stk.	Markbeine
1 Bund	Petersilie
1 Stk.	Weissbrot vom Vortag
1 Stk.	Ei
1 Portion	Paniermehl
1-2 dl	Milch
Prise	Pfeffer, Aromat, Muscat

Suppe

2-3 l	Rindsbouillon
1 Portion	Rüebli, Lauch und Stangensellerie
1 Tasse	Reis

Zubereitung:

Klösse:

1. Mark aus Knochen lösen und in der Bratpfanne ausgehen lassen
2. Das Fett in separate Schüssel sieben und abkühlen lassen. Brötchen in Milch aufweichen. Ausdrücken und zum flüssigen Mark hinzufügen. Den Peterli und das Ei begeben und gut würzen mit Pfeffer, Aromat, Muscat und alles miteinander vermengen. Paniermehl hinzufügen, bis ein Teig, der nicht mehr klebt, entsteht. Daraus Klösse formen und beiseitestellen.

Suppe:

3. Die ausgehöhlten Markknochen in Wasser kochen. Den Sud durch ein Sieb in eine grosse Pfanne abgiessen und entsprechend der Wassermenge Bouillonwürfel begeben
4. Das Gemüse fein schneiden und inkl. der Tasse Reis der Bouillon begeben. Ca. 10 Minuten bevor das Gemüse und der Reis gar sind, die Markklösse in die heisse Suppe geben. Diese sollen nicht mehr kochen, sondern nur ziehen. Sobald die Markklösse obenauf schwimmen sind sie gar und die Suppe kann angerichtet werden.