

Diese salzen und pfeffern und zu kleinen Knödeln formen.

Knödel in der Brühe 20–25 Minuten ziehen lassen.

Zum Servieren Suppe in eine Terrine geben, mit  
übrigen Majoran bestreuen.



# Markklößchensuppe

## Zutaten:

500g Rinderbrust oder Rinder  
Suppenfleisch,  
2 dicke Markknochen,  
1 Bündel Suppengrün, (Lauch, Sellerie,  
Möhre, Petersilienwurzel)  
1 ½ Liter Wasser, ½ Brötchen (alt)  
1 Ei, 40g Weckmehl, 1 Prise Salz,  
1 Prise Muskatnuss, 1 Bund Petersilie ,  
1 Bund Schnittlauch

## Zubereitung:

Zunächst wird mit der Brühe  
angefangen.

Dazu das Mark aus den Markknochen

heraus-

lösen und in einen kleinen Topf aufbewahren.

Dann das Suppengrün waschen und grob zer-

kleinern. Das Fleisch, die Markknochen und

das vorbereitete Suppengrün mit 1 1/2 Liter

Wasser aufsetzen und ca. 2 Std. zugedeckt

bei geringer Hitze köcheln lassen.

Im Anschluss das Fleisch und die Knochen

heraus nehmen.

Die Flüssigkeit durch ein Sieb abseihen und

die Brühe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss

abschmecken.

Das zuvor herausgelöste Knochenmark kleinschneiden und in einen Töpfchen schmelzen

lassen.Im Anschluss das geschmolzene Mark etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit das halbe Brötchen in etwas

Wasser einweichen und sehr gut ausdrücken.

Das weiche Brötchen,das Ei,das Weck-Mehl

und einen kleinen Teil der Petersilie,sowie des

Schnittlauchs mit dem ausgelassenen Rinder –

Mark verrühren.Die Masse mit etwas Muskatnuss würzen.

Nun formt man die Probe- Klößchen und gibt

diese in die kochende Brühe. Gelingt dieses

formt man die restlichen Klößchen und lässt

diese für 10 Minuten in der Brühe ziehen.

Sollte das Probe Klößchen verkochen muss

man noch etwas Weck Mehl in den Teig geben.

Zum Schluss wird die Suppe mit etwas Petersilie

und Schnittlauch verfeinert.