Speckknödelsuppe

Speckknödelsuppe

Eine einfache Suppe, schnell zubereitet und eine Variante zu den Semmelknödeln als Beilage zu Braten & Co. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 3 getrocknete Schrippen
- 250 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 80 g geräucherter Bauchspeck
- 3–4 Zweige frische Petersilie
- 3–4 Eier
- evtl. Paniermehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Butter

- 500 ml Rinderbrühe
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten zu der Speckknödelmasse

Getrocknete Schrippen in kleine Stücke zerschneiden. In einer Schüssel mit der Milch einweichen. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Ebenso den Bauchspeck kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauchzehen und Bauchspeck darin anbraten, bis alles etwas Farbe bekommen hat.

Speckknödelmasse

Die Petersilie klein schneiden. Die eingeweichten Schrippen ausdrücken, in eine Schüssel geben und Zwiebel, Knoblauchzehen, Bauchspeck und Petersilie dazugeben. Dann die beiden Eier. Mit Salz, Pfeffer und frischem Muskat würzen. Alles kräftig mit der Hand vermengen. Sollte die Knödelmasse noch zu flüssig sein, mit etwas Paniermehl nachhelfen, damit die Konsistenz fester wird. Nun nicht allzu große Knödel formen. Wasser in einem großen Topf erhitzen und nachdem es kocht, die Herdplatte sofort ausschalten. Die Knödel einzeln mit einem Esslöffel in das nicht mehr (!) kochende, sondern nur noch siedende Wasser geben und darin 20 Minuten nur ziehen lassen. Denn wenn das Wasser noch kocht, hat man in Kürze die ganze Knödelmasse ungeformt im Topf.

Währenddessen die fertige Rinderbrühe erhitzen, in zwei tiefen Tellern anrichten, jeweils 2–3 Speckknödel hinzugeben und mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.