# Stierhoden-Suppe



Mit leckerer Brühe

Eine feine Suppe. Mit einer speziellen Zutat: Stierhoden.

Für mehr Geschmack und auch etwas Crunch gebe ich noch Spinat und vor allem Sellerie hinzu.

Die Brühe bilde ich aus frisch zubereitetem Gemüsefond, den ich eingefroren hatte.

# Stierhoden-Suppe



9. März 2021
von Thobie
Kategorie Innereie
Personen
2
Zubereitungszeit
5 Minuten
Garzeit
15 Minuten
Gesamtzeit
20 Minuten



## Zutaten

- 2 Stierhoden
- 50 g Baby-Spinat
- 2 Stangen Staudensellerie
- 800 ml Gemüsefond
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

## Anleitung

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/03/09/stierhoden-suppe/