Markklößchen-Suppe mit Suppenfleisch



Sehr aromatisch und schmackhaft

Eine wunderbare Suppe, die ein hervorragendes Aroma und einen tollen Geschmack hat.

Als Einlagen verwende ich Suppenfleisch und Markklößchen.

Bei den Markklößchen mache ich es mir etwas einfach, ich bereite sie nicht selbst aus Mark und Gewürzen zu. Sondern verwende ein industriell zubereitetes Produkt. Aber die Markklößchen haben eine gute Qualität und schmecken sehr gut.

Um einen guten Geschmack in die Suppe zu bekommen, verwende ich zusätzlich dreierlei Zutaten.

Einmal Hühnchenknochen, die ich von der Zubereitung von entbeinten Hähnchenschenkeln noch übrig und im Gefrierschrank

aufbewahrt hatte.

Dann einige Stücke Parmesanrinde, die ich von verwendetem Parmesan übrig hatte, im Kühlschrank aufbewahrt hatte und die für eine Suppe oder auch einen Eintopf sehr gut geeignet sind.

Und schließlich noch eine Speckschwarte, die ich ebenfalls noch im Kühlschrank aufbewahrt hatte.

Alle drei Zutaten werden vor dem Servieren aus der Suppe genommen.

Ich würze dann die Suppe nur noch mit Salz und Pfeffer und schmecke sie ab.

Als Einlage verbleiben nur die erwähnten Markklößchen und das Suppenfleisch.

Garniert wird die Suppe noch mit frischer, kleingehackter Petersilie.