

## Rindssuppe mit Butter-Bärlauch-Klößchen

für ca. 4-6 Personen

### Zutaten Butter-Bärlauch-Klößchen:

140 g Farine

75 g Butter, weich

3 Eier

20 g Milch

3 g Salz

1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

50–75 g Bärlauch, fein gehackt

### Herstellung:

Die weiche Butter mit den Eiern glattrühren, Mehl und Milch abwechselnd dazugeben, mit Salz sowie Muskat würzen und zum Schluss den gehackten, frischen Bärlauch unterrühren.

Den Teig für etwa 45 Min. ruhen lassen.

Anschließend mit 2 Teelöffeln den Teig abstechen und mit angefeuchteten Händen zu runden Klößchen formen.

### Tipp:

Am Vortag vorbereiten und roh in einer Schüssel mit Frischhaltefolie zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

### Zutaten Rindssuppe:

700 g mageres Rindfleisch  
1 Würfel klare Rinderbrühe  
1 große Zwiebel  
Salz nach Wunsch  
1 Stange Lauch  
2 Möhren  
1 Sellerieknolle  
4 Eiweiß  
weißer Pfeffer

### Herstellung:

Das Rindfleisch waschen und mit Küchenkrepp abtrocknen.

Dann 2 Liter Wasser mit dem Brühwürfel und der geschälten und grob zerkleinerten Zwiebel aufkochen lassen. Das Fleisch salzen und in die Brühe legen. Ohne Deckel zum Kochen bringen.

Den Sud abschäumen und 1 Stunde bei geringer Hitze leicht köcheln lassen.

Den Lauch gründlich säubern und in 2-3 gleich große Stücke schneiden.

Möhren und Sellerie schälen, abwaschen und NICHT zerkleinern.

Das ganze Gemüse zum Fleisch geben und 20 Min. mitkochen lassen.

Nun die Sorten, die gar sind mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Dann das Fleisch aus dem Sud nehmen und ebenfalls in passende Stücke schneiden.

Den Sud wieder aufkochen, danach durch ein feines Sieb gießen und die Zwiebeln fest ausdrücken.

Suppe klären: Das Eiklar verquirlen und unter ständigem Rühren in den Sud gießen. Nachdem dieses gestockt ist, abseihen.

Nun die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, das ganze Gemüse und Fleisch in die Suppe geben und wieder erhitzen.

Jetzt die Butter-Bärlauch-Klößchen dazugeben und 5 Min. durchziehen lassen. Je nach Größe der Klößchen kann es auch länger dauern.