



Rindsuppe mit Trüffel-Grießnockerln



35 Min.



mittel



4 Personen



ohne Nüsse



zuckerfrei

Schritt 1

Für die Rindsuppe Zwiebel halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten in eine heiße, beschichtete Pfanne legen und dunkelbraun rösten. Das Suppengrün waschen und grob schneiden.

Schritt 2

Etwa 3 Liter Wasser in einem Topf aufkochen. Abgespültes Rindfleisch, Liebstöckel und Gewürze dazugeben und bei geringer Hitze ca. 2 Stunden kochen lassen. Dann das geschnittene Suppengrün zugeben und noch 1 Stunde kochen lassen, bis das Fleisch schön weich ist. Die Suppe durch ein Sieb gießen und mit Salz und Muskatnuss würzen. Das gekochte Fleisch geschnitten als Rindfleischsalat verwenden oder wieder zur Suppe geben.

Schritt 3

Für die Trüffel-Grießnockerl Butter, Trüffel und Ei verrühren. Nockerlgrieß untermischen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Dann ca. 20 Minuten rasten lassen. Mit zwei nassen Kaffeelöffeln die Nockerl formen.

Zutaten

Für die Rindsuppe

- ♥ 1 große Zwiebel
- ♥ 1 Bund Suppengemüse
- ♥ 1 kg Rindfleisch zum Kochen (z. B. Schulterscherzel, Beinflisch oder Tafelspitz)
- ♥ 2 Zweig Liebstöckel
- ♥ 2 Wacholderbeeren
- ♥ 5 schwarze Pfefferkörner

Für die Trüffel-Grießnockerl

- ♥ 35 g weiche Butter
- ♥ 1 Teelöffel gehackte schwarze Trüffel
- ♥ 1 Ei
- ♥ 80 g Nockerlgrieß
- ♥ etwas Muskat gerieben

Außerdem

- ♥ 1 Bund Schnittlauch
- ♥ 8 Scheibe schwarze Trüffel (dünn)
- ♥ geriebene Muskatnuss

Schritt 4

In kochendes Salzwasser einlegen, die Hitze reduzieren und Nockerl kochen lassen. Nach 10 Minuten vom Herd nehmen, den Topf zudecken und weitere 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Schritt 5

Das mitgekochte Gemüse in feine Streifen schneiden und wieder in die Suppe geben. Die Rindsuppe mit Trüffel-Grießnockerln und Schnittlauch anrichten. Die Grießnockerl mit den Trüffelscheiben belegen und servieren.



Salz, Pfeffer