

Dr. Ingo Wolf
Innenminister des Landes Nordrhein-Westfalen

Rindfleischsuppe mit Markbällchen

Zutaten

- 1,5 – 2 kg Brust oder flache Rippe
- 3 Markknochen
- 1 große Zwiebel
- 1 dicke Stange Porree (ca. 3 cm dick)
- 1 dicke Möhre
- 1/2 faustgroßen Sellerie
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gestrichenen EL Salz

Zubereitung

2 Liter Wasser in einen Topf geben. Markknochen und Fleisch unter fließendem Wasser abspülen und in den Topf legen. Kochen lassen und den Schaum mit einem Sieb abschöpfen. Wenn kein Schaum mehr oben schwimmt wird das Salz hinzugegeben. Zwiebeln, Porree und die Möhre in Scheiben und den Sellerie in Würfel schneiden. Tomaten schälen, Knoblauch klein hacken; anschließend alles in den Topf geben.

Wenn man das Fleisch durchstechen kann, dann ist die Suppe gut. Die Suppe dann durch ein Sieb schütten und das Fleisch nach Geschmack klein schneiden. Mit Nudeln kurz aufkochen bis die Nudeln gar sind.

Tipp: Wenn Markbällchen mit in die Suppe sollen, dann etwas Suppe in einen extra Topf geben und die Bällchen darin kochen, bis diese oben schwimmen. (Kocht man die Markbällchen direkt in dem großen Topf, dann wird die Suppe „milchig“.)

Zutaten für die Markbällchen

- 6 Brötchen
- 5 Markknochen

- 3 Eier
- 400 g Paniermehl
- 2 Bund Petersilie
- 1,5 TL Salz
- 3 TL Muskat
- 1 TL-Spitze Pfeffer

Zubereitung

Mark aus den Knochen lösen und durch Erhitzen (in der Mikrowelle) auslassen. Brötchen einweichen und anschließend auswringen. Kleingeschnittene Petersilie, Eier und Gewürze mengen und das ausgelassene Mark durch ein Sieb zur Masse geben. Durch langsame Zugabe von dem Paniermehl die Masse kneten, bis sich diese von der Schüssel löst. Anschließend die Masse zwischen den Händen zu kleine Bällchen rollen.

Tipp: Hände immer schön unter Leitungswasser nass machen, damit die Masse nicht an den Händen kleben bleibt.

22. November 2006

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:
Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:
Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de