

# Klassische Rindsuppe mit Griessklösschen

Gesamtzeit **120 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):

**1365 kJ / 326 kcal**

## ZUTATEN

**4 Portion(en)**

### Für die Suppe

<b>250 g</b>	Fleischknochen
<b>250 g</b>	Rindfleisch
<b>1 TL</b>	schwarze Pfefferkörner
<b>1 Prise</b>	Muskatnuss
<b>1</b>	Lorbeerblatt
<b>1</b>	Zwiebel
<b>1</b>	Tomate
<b>300 g</b>	Wurzelwerk (Sellerie, Karotte, Petersilienwurzel)
<b>0.5</b>	Rettich
<b>1</b>	Stange Lauch
<b>1</b>	Stange Sellerie
<b>5 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>1 Bund</b>	Schnittlauch

### Für die Klösschen

<b>30 g</b>	Butter
<b>1</b>	Ei
<b>70</b>	Griess
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>1 Prise</b>	Muskatnuss

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

In einem grossen Topf ca. 2 l Wasser zum Kochen bringen. Die Fleischknochen hineingeben, kurz blanchieren und in ein Sieb abschütten. Den Topf erneut mit kaltem Wasser füllen und mit den Fleischknochen zum Kochen bringen. Dabei den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Sobald das Wasser kocht, Fleisch, Pfefferkörner, Muskatnuss und Lorbeerblatt einlegen und sofort die Hitze reduzieren. Das Wasser soll nur „simmern“, also leise wallend köcheln.

### Schritt 2

Nach einer Stunde Kochzeit das grob geschnittene Gemüse sowie Sojasauce dazugeben. Nach einer weiteren Stunde Kochzeit das Fleischstück aus dem Topf nehmen.

### Schritt 3

Für die Klösschen die Butter mit dem Ei schaumig rühren. Griess, Salz sowie Muskatnuss dazurühren. Die Masse 5 Minuten stehen lassen. Mit 2 Esslöffeln Klösschen formen. Diese in 1 l siedendem Salzwasser oder auch gleich in der Suppe 5 Minuten kochen und danach ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Suppe mit Sojasauce abschmecken und eventuell durch ein engmaschiges Sieb ziehen. In vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten und die Griessklösschen einlegen. Mit Schnittlauch garniert servieren.