

Rinderbrühe mit Kalbsbrätspätzle



Zutaten für drei Personen:

Rinderbrühe

Kalbsbrätspätzle:

150 g Kalbsbrät (vom Metzger)

30 g Semmelbrösel

1 Ei

1/2 EL Mehl (optional)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Majoran

1/2 EL gehackte Petersilie (optional)

1 Frühlingszwiebel (optional)

1. Frühlingszwiebel putzen und sehr fein schneiden. In wenig Butter glasig anschwitzen, die Stückchen sollen nicht braun werden. Etwas abkühlen lassen.

2. Das Kalbsbrät mit den anderen Zutaten zu einem glatten und geschmeidigen Teig verarbeiten.

3. Den Teig mit Hilfe einer Spachtel und einem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser schaben. Die Kalbsbrätspätzle einige Minuten ziehen lassen.

4. Spätze mit einem Schaumlöffel herausheben und auf die Suppen-

teller verteilen. Mit heißer Brühe aufgießen. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Hinweise:

Rezeptanregung: Roland P. im Dezember 2010.

Die Rinderbrühe eher etwas leichter machen, besser nicht zu nahe an einer Consommé.

Ideal ist es, übrig gebliebene Brühe von einem (Kalbs-)Tafelspitz zu verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Suppen, Fleisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023