

Rindfleischsuppe

Portionen: 24 Teller Suppe (entspricht 2 Teller für 12 Personen)

Zutaten:

1 gr. Scheibe	Beinscheibe vom Rind
1/2 - 1 Scheibe	Rind aus der hohen Rippe
6 l	Wasser
12 Würfel	Klare Rinderbrühe von Maggi
2 gr. Stangen	Porree
300 g	Nudelgraupen oder
300 g	Nudelvariation: Eiermuscheln
Gewürze	Schnittlauch, Petersilie zum Abrunden

Eierstich-Zutaten:

4	Eier
4 El	Milch
Gewürze	Salz, Muskat

Zubereitung:

- 1. Wasser zum Kochen bringen. Beinscheibe und hohe Rippe 2 Stunden im Wasser kochen.**
- 2. Zwischendurch Eier verrühren, würzen mit Salz und Muskat und in einem Gefäß 20 min in heißem Wasser stocken lassen; das Wasser muss höher als die Eimasse stehen.**
- 3. Porree klein schneiden. Fleisch herausnehmen, hinzufügen der Brühwürfel.**
- 4. Nebenbei Nudeln in einem Extratopf kochen und über ein Sieb das Wasser abgießen.**
- 5. Fleisch in kleine Stücke schneiden. Kleingeschnittenes Porree etwa 10 min langsam im Topf mitköcheln lassen.**
- 6. Nudeln der Suppe hinzufügen. Mit einem Messer Eierstich in Würfel schneiden und zur Suppe geben.**

Guten Appetit!