

Wendländische Hochzeitssuppe

Zutaten

2 große Zwiebeln
 80 – 100 g Fett
 600 – 700 g Rinderbeinscheiben
 6 Rindermarkknochen
 400 g Sellerie
 1 Stange Porree
 1 Suppenhuhn
 5 Liter Wasser
 2 Eigelb
 3 Eier
 150 ml Milch
 750 g Hack
 2 El Paniermehl
 1 Prise Muskat
 800 g Spargelstücke
 Petersilie
 Salz, Pfeffer

Zubereitung (für 10-12 Personen)

Zwiebeln in Scheiben schneiden. Fett in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebeln, die Rinderbeinscheiben und die Rindermarkknochen braun anbraten. Den Sellerie und den Porree klein schneiden und in den Topf geben. Suppenhuhn und das Wasser dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 Stunden kochen lassen. Danach die Brühe durch ein Sieb gießen.

Für den Eierstich 2 Eigelb, 2 ganze Eier, die Milch, Salz, Pfeffer und Muskat mischen und in einem kochfesten Beutel ca. 45 Min im Wasserbad stocken lassen, bis er eine feste Konsistenz hat. Den Eierstich in gleichgroße Würfel schneiden.

Für die Klößchen Hack, ein Ei und Paniermehl verkneten und kleine Klößchen (ca. 1 cm Durchmesser) formen. Diese in einem großen Topf mit kochendem Wasser geben und ziehen lassen. Wenn die Klößchen oben schwimmen, sind sie gar.

Die gekochte Brühe, den Eierstich, die Klößchen und die Spargelstücke erhitzen. Die Suppe sollte sehr heiß serviert. Petersilie hacken und vor dem Servieren über die Suppe streuen.