

Gemüsesuppe mit Grießnocken

Zutaten:

100 g weiche Butter
2 Eier
1 Pr. Muskatnuss
200 g Grieß
Salz und Pfeffer

1/ Kn. Sellerie
100 g Möhren
100 g Rosenkohl
1 Petersilienwurzel
1 Pastinake
½ St. Lauch
½ St. Sellerie
2 Tomaten gehäutet
3 100 g Champignons
1 Zwiebel
1 Essl. Olivenöl
1 Bd. Petersilie
2 Zw. Thymian
1l Gemüsebrühe

Zubereitung:

Für die Grießnocken weiche Butter und Eier verrühren und mit Salz und Muskatnuss würzen. Den Grieß untermischen und eine Stunde kalt stellen.

Sellerieknolle, Möhren, Rosenkohl, Petersilienwurzel, Lauch und Stangensellerie

gut waschen, putzen, schälen und in Streifen oder Stifte schneiden.

Tomaten von Schale und Kernen befreien und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Champignons putzen und in Streifen schneiden.

Die ungeschälte Zwiebel halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett kräftig rösten.

Die Gemüseabschnitte und die Gemüseschalen in einem großen Topf in Olivenöl anbraten. Mit 1 l kaltem Wasser auffüllen. Petersilienstiele (ein Zweig zurückbehalten für die Garnitur), Thymianzweige, Salz und die angerösteten Zwiebelhälften zugeben und eine halbe Stunde leicht köcheln lassen. Danach die Suppe durch ein feines Sieb oder ein Küchentuch passieren und mit Rindfleisch eine Brühe aufsetzen.

Die Gemüsestreifen in die Brühe geben und ca. 8 Minuten ziehen lassen. Aus der Grießmasse mit einem Teelöffel Nocken abstechen, in kochendes Salzwasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Danach in den Eintopf geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit klein gehackter Petersilie bestreuen.