



Klassische Hochzeitssuppe

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 1h 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Suppengemüse	2 Bund
Zwiebeln, gelb	3 St.
Petersilie, frisch	15 g
Öl	1 EL
Pfeffer, schwarz	
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Wacholderbeeren	3 St.
Rinderbrühe	2.5 L
Suppenhuhn	1 St.
Butter	5 EL
Eier	7 St.
Hartweizengrieß	70 g
Muskatnuss, gemahlen	
Salz	
weißer Spargel	1 Bund
Milch	325 ml
Weizenmehl, Type 405	100 g
Hackfleisch, gemischt	150 g
Paniermehl	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Sieb

1. Für die Hochzeitssuppe Suppengemüse ggf. schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. 2 Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln ca. 2 Min. glasig dünsten. Suppengemüse, Pfeffer, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzugeben und mit Rinderbrühe ablöschen.
2. Suppenhuhn abwaschen, trocken tupfen und in die Brühe legen. Die Hochzeitssuppe 1,5 Std. bei niedriger Stufe zugedeckt köcheln lassen. Anschließend alles durch ein Sieb gießen, Brühe zurück in den Topf geben und weitere 10 Min. einkochen. Suppenhuhn anderweitig verwenden.
3. Währenddessen für die Grießnocken in einer Schüssel 4 EL Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen, nach und nach 1 Ei und Grieß einrühren, mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Grießmasse für ca. 15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Spargel schälen, waschen und im übrigen Salzwasser ca. 8–10 Min. gar kochen.
4. In der Zwischenzeit in einem Topf ca. 1 l Salzwasser zum Kochen bringen. Kochwasser auf niedrige Stufe stellen. Mit zwei Esslöffeln Nocken aus der Grießmasse formen, diese ins Salzwasser legen und für ca. 15 Min. ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
5. Für den Eierstich in einer Schüssel 2 Eier, 125 ml Milch, Salz und Muskat verquirlen. Ein hitzebeständiges Schälchen mit Butter einfetten und Eierstichmasse hineingießen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser auf mittlerer Stufe aufkochen, Schälchen daraufsetzen und zugedeckt im Wasserbad ca. 8 Min. stocken lassen.

6. Für die Flädle in einer Schüssel 2 Eier, Mehl, Petersilie und 200 ml Milch zu einem glatten Teig rühren. Mit Salz und Muskat würzen. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen und in einer kleinen Schüssel aufheben. In der leicht gefetteten Pfanne bei mittlerer Stufe nacheinander dünne Pfannkuchen ausbacken, ggf. mit erneut zerlassener Butter einfetten. Kurz vor dem Servieren die Pfannkuchen in dünne Streifen schneiden.

7. Für die Mettklöße die dritte Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. In einer Schüssel Hackfleisch, Zwiebel, Pfeffer, Salz, 1 Ei und Paniermehl verkneten und aus der Masse kleine Fleischklößchen formen.

8. Hochzeitssuppe auf mittlerer Stufe erhitzen, Mettklöße darin ca. 4 Min. gar ziehen lassen. In tiefen Tellern Grießnocken, Eierstich und Flädle verteilen, mit Mettklößen in Brühe übergießen und Hochzeitssuppe servieren.

Guten Appetit!

Info: Die klassische Hochzeitssuppe wird dem Brautpaar traditionell zum Auftakt des Hochzeitsmenü serviert. Im Süden Deutschlands wird sie sehr gerne mit Markklößchen serviert.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1634 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	95 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	111 g