Knödelsuppe

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rinderbrühe	1 L
Brötchen	4 St.
Milch	125 ml
Eier	2 St.
Petersilie, frisch	5 g
Röstzwiebeln	15 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel

1. Die Brühe ggf. anrühren und in einem Topf erhitzen.

2. Für die Knödelsuppe zuerst die altbackenen Brötchen fein würfeln. In einer Schüssel Milch und Eier verquirlen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Brötchenwürfel mit Milch-Eiermasse, Röstzwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und der Hälfte der Petersilie zu einem glatten Teig vermischen. Den Teig für ca. 10 Min. bedeckt durchziehen lassen.

3. Mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen oder mit zwei Händen zu Knödeln rollen.
Die Knödel in die kochende Brühe geben und bei schwacher Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 15 Min. ziehen lassen, bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen. Die Knödelsuppe mit der restlichen Petersilie servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Rinderbrühe lässt sich sehr gut durch eine Gemüsebrühe ersetzten!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	327 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	11 g