

## Festliche Weihnachtssuppe mit Markklößchen

Zutaten für 4 Personen:

500g Rindfleisch, 350g Rinderknochen,  
2 TL Salz, 2l Wasser, 1 Bund Suppengrün,  
1 Zwiebel

Rindfleisch und Knochen mit 2l kaltem  
Wasser ansetzen, Salz, Suppengrün und Zwiebel  
dazugeben. Das ganze 90 Min. köcheln lassen  
Kleingehacktes Suppengrün aufstreuen

Markklößchen:

100g Rindermark (Ersatzweise Butter),  
100g Semmelmehl; Salz; 1 EL gehackte  
Petersilie; Muskat

Rindermark (Butter) schmelzen, durch ein  
feines Sieb streichen, erkalten lassen.  
Mit Ei, Petersilie und Semmelmehl gut  
verrühren. Das ganze mit Salz und  
Muskat abschmecken und 10  
Minuten in der kochenden  
Brühe garen. Mit Eierstich  
oder Nudeln servieren.

Guten Appetit

Roswitha Krenzer

Dezember  
2007

