



Kalbseinmachsuppe mit Bröselknödel

150 g	Kalbfleisch, etwas Kalbsknochen	1 l	Wasser oder Bouillon
150 g	Wurzelwerk (Sellerie, Karotte, Gelbe Rübe, Pastinake)	1	Charlottenzwiebel
	Pfefferkörner, Senfkörner, Muskatnuss	25 g	Mehl
		30 g	Butter
		1/8 l	Obers
			Petersilie

Kalbfleisch, Kalbsknochen, Wurzelwerk, Pfefferkörner, Senfkörner mit Wasser oder Bouillon bedecken, salzen (bei Bouillon wenig) und gut weichkochen. Suppe abseihen. Fleisch und Gemüse in kleine Würfel schneiden. Charlottenzwiebel fein schneiden, in Butter anschwitzen, Mehl dazu, hell durchrösten, mit Suppe und Obers aufgießen und ca. 10 Min. kochen. Geschnittenes Fleisch und Gemüse dazugeben, mit Muskatnuss würzen und gehackter Petersilie vollenden.

Dazu Bröselknödel:

100 g	Butter, etwas Salz	1 Ei, 1 Eidotter
200 g	helle Weißbrotbrösel	Salz, Muskatnuss, Pfeffer, gehackte Petersilie
1/8 l	Milch	

Handwarme Butter mit Salz schaumig rühren, Ei und Eidotter verschlagen, langsam unter Butterabtrieb rühren. Brösel in Milch einweichen, quellen lassen. Bröselmasse unter Butterabtrieb rühren; mit Muskat, Pfeffer, Petersilie würzen und rasten lassen. Kleine Knödel formen und in heißem Öl schwimmend backen.

Hois'n Wirt: Rosi, Hans und Johanna Schallmeiner, 4810 Gmunden, Traunsteinstr. 277
Tel. 07612/77333, reception@hoisnwirt.at, www.hoisnwirt.at

teilen spendet zukunft
aktion familienfasttag



Katholische
Frauenbewegung