



Guten Appetit!

Hochzeitssuppe

Zutaten: 375 g Querrippe, Beinscheibe oder hohe Rippe, 250 g Markknochen, 1½ l Wasser, etwas Salz nach Geschmack, 1 kleine Zwiebel, Suppengrün (Möhren, Porree, Sellerie), 1 Suppenwürfel, Suppenklöschen, Eierstich, Blumenkohlröschen

Zubereitung:

Die abgespülten Knochen und das Fleisch mit dem gesalzenen Wasser ansetzen. Bei starker Hitze fast zum Kochen bringen und anschließend 2,5 bis 3 Stunden bei schwacher Hitze kochen lassen.

Das gewaschene Suppengrün und die geröstete Zwiebel nur 1 Stunde mitkochen. Die Brühe durch ein Sieb abgießen und mit Salz und Suppenwürfel abschmecken. Suppenklöschen, Eierstich, und gegarte Blumenkohlröschen kurz vor dem Servieren in die heiße Suppe geben.

Kochzeit: 2,5 bis 3 Stunden