

## Badische Hochzeitssuppe



Mit Markklößchen, Maultäschle, Flädle und Grießnocken. Rezept für 4 Personen.

Dieses Gericht ist bei traditioneller Zubereitung sehr aufwändig, lohnt aber die Mühe. Die einfache Variante stellen wir ebenfalls vor.

Ausgangsbasis ist eine gute Fleisch- oder Hühnerbrühe, am besten selbst gekocht, siehe dazu unser [Rezept Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße](#).

[https://www.mattke.de/fileadmin/bilder/Newsletter/2015/ochsenfleisch\\_mit\\_maennle.pdf](https://www.mattke.de/fileadmin/bilder/Newsletter/2015/ochsenfleisch_mit_maennle.pdf)

(Für Bequeme: Eine gute Instantbrühe geht natürlich auch, schmeckt aber nicht so gut.)

Machen wir uns an die Einlage.

### **Maultäschle:**

Wir brauchen: Nudelteig (wer will kann den natürlich auch selbst herstellen, wir nehmen heute den fertigen aus dem Kühlregal).

150 g Hackfleisch, 100 g Blattspinat (TK geht auch) 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, ½ eingeweichtes Brötchen oder 1 Scheibe Weißbrot, 1 Ei

Blattspinat fein wiegen (TK gut ausdrücken), kleingehackte Zwiebel und Knoblauch mit etwas Butter 3 Minuten in der Mikrowelle bei voller Hitze garen, hilfsweise auf dem Herd gut glasig dünsten, vom verquirlten Ei 2 TL abnehmen und beiseite stellen, alles mit dem Hackfleisch vermengen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Einen kleinen Fladen formen (Größe ca. 2 Euro-Münze) in einer Pfanne anbraten und probieren. Fehlt noch was oder kann man es so lassen? Ggf. nachwürzen.

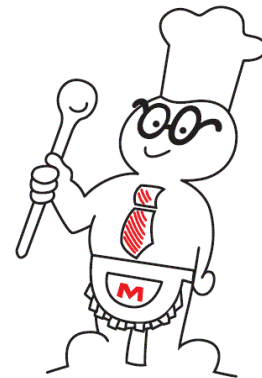
Vom Nudelteig 2 ca. 10 cm breite und ca. 40 cm lange Streifen abschneiden, auf einen Streifen in regelmäßigen Abständen eine kleine Menge unserer Hackfleischmasse aufbringen, so dass später 8 Maultäschle eine Füllung haben. Zwischen den Fleischhäufchen und an den Rändern mit dem zuvor beiseite gestellten Ei einstreichen, zweiten Streifen

drauflegen, mit einem Kochlöffelstiel zwischen den einzelnen „Häufchen“ flachdrücken und, falls vorhanden, mit einem „Rädle“ trennen, sonst mit einem Messer.

Jetzt sollten wir 8 Maultäschle haben. Diese geben wir in zuvor gesalzenes kochendes Wasser und lassen Sie dort 20 Minuten ziehen. Rausnehmen, auf einem Gitter abtropfen lassen, nicht übereinander legen, kleben sonst zusammen, beiseite stellen.

Was tun mit dem restlichen Nudelteig? Entweder Tagliatelle draus schneiden und am nächsten Tag essen, oder mehr Hackfleischmasse zubereiten und den Rest für weitere große oder kleine Maultaschen nehmen oder Lasagne draus machen. Am einfachsten streicht man die Fleischmasse auf den Teig und rollt ihn auf, die Rolle dann nach gewünschter Breite in einzelne Stücke schneiden, garen wie beschrieben, dann hat man gerollte Maultaschen, geht auch für die kleinen.

Ganz Faule können sich das natürlich auch aus dem Kühlregal fertig kaufen ;-).



### **Markklößchen:**

Für 16 Klößchen: ca. 80 g Rindermark, ca. 100 g Semmelbrösel, 1 Ei, Muskat, Pfeffer, Salz

Mark aus 2 Knochen lösen, in einer Pfanne vorsichtig erwärmen, bis es sich aufgelöst hat, abkühlen lassen. Mit dem Ei schaumig rühren, mit Salz; Pfeffer und Muskat würzen. Danach mit Paniermehl verkneten bis man kleine Klößchen daraus formen kann. Eine Stunde kalt stellen. Auf jeden Fall einen Probekloß kochen, sollte er zerfallen noch etwas Paniermehl unterkneten. Nochmals einen Probekloß kochen, bis Sie mit Konsistenz und Geschmack zufrieden sind. Fertige Klößchen beiseite stellen. Die rohen Markklößchen kann man gut einfrieren, dann nur noch tiefgefroren in die heiße Brühe geben und einmal kurz aufkochen lassen. Die Klöße schwimmen dann an der Oberfläche und sind fertig.

Wie immer, lohnt sich auch hier, mehr zu machen und einzufrieren.

**Flädle:** Hier verweisen wir auf unser Rezept

[https://www.mattke.de/fileadmin/bilder/Newsletter/2016/Fl%C3%A4dlesuppe\\_n.pdf](https://www.mattke.de/fileadmin/bilder/Newsletter/2016/Fl%C3%A4dlesuppe_n.pdf)

Jetzt fehlen zum Genuss nur noch unsere **Grießnocken**, die wir folgendermaßen zubereiten:

Wir brauchen:

30 g weiche, fast flüssige Butter (Mikrowelle oder Herd helfen hier enorm)

1 Ei, Salz, 70 g Hartweizengrieß

Butter schaumig rühren, das Ei dazugeben, ebenso den Grieß und das Salz. Die Masse 5 Minuten stehen lassen. Mit 2 Teelöffeln Nocken formen. Auch hier einen Probekloß kochen, ggf. noch etwas Grieß dazugeben. Die Nocken in siedendem Salzwasser 5 Minuten kochen und danach ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Rausnehmen, beiseite stellen.

Vor dem Servieren alles nochmals kurz in der Brühe heiß machen, auf Teller verteilen und mit Brühe auffüllen, Schnittlauchröllchen drüberstreuen und heiß servieren.



wünscht guten Appetit!