

Badische Nudelsuppe



Zutaten für 4 Portionen:

1-2 Beinscheiben vom Rind

1 Bund Suppengemüse

2 kleine Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Handvoll Suppennudeln

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung: Die Beinscheiben mit kaltem, leicht gesalzenem Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und dann auf kleinster Stufe zugedeckt 1,5 - 2 Stunden simmern lassen, bis das Fleisch weich ist.

Das Fleisch herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann vom Knochen lösen, Sehnen entfernen, das Fleisch klein schneiden und wieder in die Suppe geben.

Das Suppengemüse (meistens besteht ein Bund aus einem Stück Knollensellerie, zwei Möhren, zwei kleine Lauchstangen und ein Bund Petersilie) waschen, putzen und klein schneiden, in die Brühe geben. Die Petersilie zurückbehalten. Zwiebeln und Knoblauchzehen ebenfalls klein schneiden und dazugeben. Alles bissfest kochen.

Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen und anschließend zur Suppe geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Suppe auf Tellern oder in Suppenshälchen anrichten, mit Petersilie bestreuen.



wünscht guten Appetit!

