

Münsterländer Hochzeitssuppe



- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event': 'someVal', 'ready_in' : '145', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Der "Klassiker" der auf keiner Familienfeier fehlen darf !

Zutaten

- 1 kg Beinscheibe, hohe Rippe oder Rinderbrust
- 1 - 2 Markknochen
- 1 Bund Suppengrün aus: Knollensellerie, Möhre, Porrée, Petersilienwurzel
- 2 - 3 Zwiebeln, halbe gebratene
- 1 Lorbeerblatt
- 3 - 4 Nelken
- 5 - 6 Pfefferkörner
- 3 - 4 ganze Eier
- Gleiche Menge Milch
- 1 Bund Frühlingszwiebeln in 2 cm großen Stücken
- 2 Möhren in Scheiben
- 1/2 Kopf Blumenkohl in Röschen
- 250 g Spargel in 2 - 3 cm großen Stücken
- 200 g Mettwurst für die Klößchen
- 1 Bund gehackte Petersilie
- 1 Zwiebel, klein in Würfeln
- Salz, Pfeffer

- Muskatnuss (gerieben)

Zubereitungsart

Schritt1

Der Suppenansatz:

Schritt2

Das Fleisch und die Knochen waschen und kurz in "kochendes Wasser" geben.

Schritt3

(Der Fachmann nennt das "blanchieren", dadurch erspart man sich den späteren "Klärprozess")

Schritt4

Danach erneut mit "kaltem" Salzwasser aufsetzen.

Schritt5

3/2 Zwiebeln, in einer Stielpfanne trocken und schwarz brennen.

Schritt6

Mit den Gewürzen und dem Suppengrün und ebenfalls zur Suppe geben. (Dadurch erreicht man eine wunderschöne "Bernsteinfarbe"),

Schritt7

Alles leise 1 1/2 - 2 Stunden köcheln lassen, zwischendurch abschäumen.

Schritt8

In der Zwischenzeit:

Schritt9

Das Gemüse für die Einlage (Spargel, Blumenkohl) putzen, schälen und in gleichmäßig große Stücke oder Röschen schneiden, ebenso den Porree und die Möhren

Schritt10

Das Schweinemetz salzen und pfeffern und mit einer gehackten Zwiebel, 1 Scheibe eingeweichtem Toastbrot oder einem eingewickten 1/2 Brötchen, etwas gehackter Petersilie und einem kleinen, ganzen Ei versetzen.

Schritt11

Verarbeiten, nachschmecken und kleine Klößchen rollen.

Schritt12

Der Eierstich:

Schritt13

Die ganzen Eier in einen Messbecher schlagen und die gleiche Menge Milch dazu geben.

Schritt14

(Das kann man an der Skala des Meebechers sehr gut sehen)

Schritt15

Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und in eine ausgebutterte, feuerfeste Form geben. Alles in einen ausreichend großen Topf stellen und ca. 3 cm hoch, heißes Wasser aufgießen.

Schritt16

In den auf 130° C vorgeheizten Ofen, für ca. 30 min., unter dem Siedepunkt garen. Keinesfalls kochen lassen, die Festigkeit prüfen, anschließend auskühlen lassen. In 1 cm große Würfel schneiden; vorerst an die Seite stellen.

Schritt17

Die Bouillon durch ein feines Küchensieb, besser ein Küchentuch passieren, entfetten. Das Fleisch absuchen und in "mundgerechte" Stücke schneiden.

Schritt18

Zunächst die rohen Spargelstücke, den Blumenkohl und die Fleischklösschen dazu geben und leise 5 - 6 min. garen.

Schritt19

Alles noch einmal mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss nachschmecken, das Rindfleisch wieder dazu geben.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Die Hochzeitssuppe wird im Münsterland in Terrinen oder Suppentassen aufgetragen. Die Einlage üppig verteilen und die Suppe mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Rezeptart: Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** klassisch, lecker, traditionell, üppig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-hochzeitssuppe/>