

# 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/>