

KOCHGENUSS

- REZEPTESAMMLUNG -

RINDERKRAFTBRÜHE

Zutaten für ca. 1,5 L Brühe

100 g Karotten
100 g Lauch
2 mittelgroße Zwiebel
50 g Sellerie
400 g Knochen
800 g Rindfleisch
Salz, Pfeffer, 2 Lorbeer, 1
Nelke, Muskat

Zubereitung:

Knochen und Fleisch mit den Gewürzen mit 2 Liter kaltem Wasser einmal aufkochen lassen. Temperatur reduzieren und ca. 1 Stunde leise vor sich hin sieden. Den entstehenden Schaum abschöpfen. Suppe darf jetzt nicht mehr kochen nur noch sieden.

Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Nelke zugeben.

In der Zwischenzeit putzt man das Suppengemüse und schneidet Karotten, Sellerie und Lauch in gleich große Stücke. Die Zwiebel mit der Schale halbieren und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Gibt der Brühe eine schöne Farbe.

Kurz vor Ende der Garzeit, wenn das Fleisch weich ist, gibt man das Suppengemüse dazu.

Für eine klare Brühe entnimmt man nun das Fleisch und die Knochen und passiert die Suppe durch ein Tuch oder Haarsieb und Gemüsereste um eventuelle Trübstoffe vollständig zu entfernen.

Das Fleisch kann man anderweitig verwenden.

Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat nochmals abschmecken.

Das **JASO** Team wünscht Ihnen Guten Appetit!

FÜR ALLE FREUNDE DER GUTEN KÜCHE.
FÜR JEDEN GESCHMACK.

KOCHGENUSS

- REZEPTE-SAMMLUNG -

GRIESSNOCKERL & KRÄUTERFLÄDLE (SUPPENEINLAGE)

Zutaten für 4 Personen

Griessnockerl

30 g Fett oder Butter
1 Ei
Salz
70 g Grieß

Kräuterflädle

250 g Mehl, Type 405
2 Eier
300 ml Milch
ca. 1/2 TL Salz
etwas Petersilie, frisch gehackt
etwas Schnittlauch, frisch geschnitten
100 g Butter für die Pfanne zum Ausbacken

Zubereitung:

Griessnockerl

Das Fett schaumig rühren, das Ei dazurühren, ebenso den Grieß und das Salz.

Die Masse 5 Minuten stehen lassen.

Mit 2 Esslöffeln Nockerln formen.

Die Nockerl in siedendem Salzwasser oder auch gleich in der Suppe 5 Minuten kochen lassen und danach ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Kräuterflädle

Mehl, Eier, Milch und Salz gut glatt rühren. Ca. 30 Minuten stehen lassen damit das Mehl quellen kann. Fein geschnittene Kräuter unter den Teig mischen.

Beschichtete Pfanne mit wenig Butter erhitzen. Etwas Teig einfüllen, durch schwenken den Teig gleichmäßig dünn verteilen.

Nach einiger Zeit den Pfannkuchen wenden, um die zweite Seite zu backen. Der Teig reicht für etwa 8 Pfannkuchen. Den Teig vollständig verarbeiten. Nach Auskühlen die Pfannkuchen drei- oder viermal durchschneiden und feine Streifen schneiden.

Fleischbrühe erhitzen und die Flädle kurz vor dem Servieren zugeben.

Tipp:

Die geschnittenen Flädle können sehr gut auf Vorrat in Portionen gefroren werden.

Das **JASO** Team wünscht Ihnen Guten Appetit!