



Strauss



## Speckknödel in der Suppe

### Zubereitung:

Sellerie und Karotten in Stücke schneiden. Zwiebel in der Mitte teilen mit der Schnittfläche in eine Pfanne legen und rösten.


Suppenknochen waschen und in einem Topf mit kaltem Wasser aufsetzen. Anschließend das Gemüse und die Zwiebel dazugeben. Mit 3-4 schwarzen Pfefferkörnern würzen.


Die Suppe etwa 90 Minuten leicht köcheln lassen. Den entstehenden Schaum immer wieder mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Suppe mit einer Kelle durch ein Sieb gießen und mit Salz abschmecken.

In der Zwischenzeit die Speckknödel in ca. 2lt Salzwasser 10/18 min kochen aus dem Wasser nehmen und in einem tiefen Teller oder in einer Suppentasse mit der Suppe und etwas fein geschnittenen Schnittlauch servieren.

Um die Zubereitungszeit zu verkürzen kann man auch eine Suppe mit Suppenwürfel machen

 90 Min.

 2 Pers.

### Zutaten:

4 Speckknödel

Für die Suppe:

2lt Wasser

500g Suppenknochen

1 Karotte

1 Stange Sellerie

½ Zwiebel

4 schwarze Pfefferkörner

Salz