



Käseknödel als Suppeneinlage

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 Käseknödel in ca. 2 lt Salzwasser 10 min kochen, sofort aus dem Wasser nehmen und vollständig erkalten lassen


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

Die kalten Käseknödel in ca. 1-2 cm große Würfel schneiden, und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten bis sie außen schön kross sind

Die Suppe in einen tiefen Teller servieren, die Käseknödel Würfel ganz zum Schluss als Einlage dazugeben.

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

 90 Min.

 2 Pers.

Zutaten:

4 Käseknödel
 2lt Wasser
 500g Suppenknochen
 1 Karotte
 1 Stange Sellerie
 ½ Zwiebel
 4 schwarze Pfefferkörner
 Salz