

Brühe mit weihnachtlicher Einlage

Eine traditionelle Suppe mit grünem Eierstich.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Brühe:

400 - 500 g Hohe Rippe
500 g Fleischknochen (Sand, Mark oder Fleischknochen)
2 ½ l Wasser
1 Bund Suppengrün
1 EL Salz

Eierstich:

2 Bund glatte Petersilie
Salz
4 Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Muskatnuss

Einlage:

50 g Möhren
50 g Knollensellerie
50 g Porree (Lauch)
Salz
½ EL gehackte glatte Petersilie

Außerdem:

Fett

1 Vorbereiten:

Suppenfleisch und Knochen in einen großen Topf geben. Mit dem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Suppengrün putzen und waschen.

2 Brühe:

Wenn die Brühe kocht, den entstandenen grauen Schaum abschäumen. Suppengrün dazugeben und 4 Std. bei schwacher Hitze köcheln lassen. 1 Std. vor Ende der Garzeit die Brühe salzen. Dann durch ein Sieb passieren, evtl. mit Salz nochmal abschmecken.

3 Auflaufform (etwa 18,5 x 25 cm) fetten. Für das Wasserbad eine Fettfangschale mit Wasser füllen und in den Backofen schieben. Backofen vorheizen. **Oder** für das Garen im Dampfgarer Backblech fetten und Dampfgarer auf 100°C vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 150 °C
Heißluft etwa 130 °C



④ **Eierstich zubereiten:**

Petersilie waschen, abzupfen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Eier und Crème fraîche in einen Rührbecher geben, mit Salz und Muskat würzen. Petersilie gut ausdrücken und mit der Eimasse pürieren. Masse in die vorbereitete Form oder Blech geben und im Dampfgarer (etwa 20 Min.) oder im Wasserbad im Backofen garen.

Einschub: unteres Drittel
Garzeit: etwa 25 Min.

Eierstich in der Form erkalten lassen.

⑤ **Einlage:**

Möhren, Sellerie, Porree schälen bzw. putzen. Aus den Möhren mit einem kleinen Ausstecher Sterne ausstechen. Sellerie in Streifen schneiden. Porree in Ringe schneiden. In Salzwasser kurz blanchieren, kurz unter kaltem Wasser abspülen und erkalten lassen.

⑥ Mit Ausstechern verschiedene Motive, z. B. Tannenbäume, Sterne in unterschiedlichen Größen aus dem Eierstich ausstechen.

⑦ Eierstichmotive und Gemüse auf Suppenteller geben und mit der Brühe aufgießen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zusätzlich können Sie auch noch Markklößchen, Ravioli oder Grießklößchen als Einlage verwenden.
- Die Brühe (ohne Einlage) können Sie gut vorbereiten und einfrieren.
- Nach Belieben das Gemüse für die Einlage in Rauten schneiden.

