

Gemüsesuppe mit Brätknödel

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Suppe

1 Zwiebel mittelgroß
50 g Butter oder Margarine
400 g kleingeschnittenes Gemüse
(je nach Jahreszeit)
Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie,
Knoblauch
1 Suppenwürfel

Brätknödel

300 g Wurstbrät
1 Semmel vom Vortag
2 Eier
Petersilie
1 EL Mehl
½ Tasse Brösel



Zubereitung:

Suppe

Feingeschnittene Zwiebel in etwas Butter und 1 EL Mehl leicht bräunen, mit Wasser (oder Suppe) aufgießen, das geschnittene Gemüse dazugeben und kernig weich kochen lassen. Je mehr Sorten Gemüse in der Suppe sind umso geschmackvoller wird sie.

Brätknödel

Die Semmel einweichen und gut ausdrücken. Mit den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren. ¼ Stunde stehen lassen. Ist der Teig zu fest, etwas Milch dazu geben. Kleine Knödel formen und in der kochenden Suppe vor dem Servieren ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Knödel eignen sich sehr gut zum Einfrieren.

Weinempfehlung:

“Spizöla” GV

Kochabend:

15. Jan, 2020 / Jürgen R.