



# Auszug von Fleischtomaten mit Kräuterschwemmklößchen

- **Portionen:** 8-9
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8-9', 'yield' : " });
```

Dieses „Saisonsüppchen“ in der Tomatenzeit passt in viele Speisefolgen.

## Zutaten

- Für den Auszug:
- 1,5 l schmackhafter Rindfleischfond
- (selbst gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 1 kg vollreife Fleischtomaten in groben Würfeln
- 2 Stück Zwiebeln in groben Würfeln
- 1 Stange Lauch in groben Würfeln
- 250 g Sellerie, in groben Würfeln
- Etwas frischer, gehackter Thymian, Rosmarin und Knoblauch
- 1 Bund frische Petersilie
- Ev. etwas guten Tomatenketchup oder Tomatensaft zur Geschmacksverstärkung
- Gewürze: Salz, Knoblauchsatz, gemahlener Pfeffer,
- Für die Kräuterschwemmklößchen:
- 30 g Butter
- 2 El Mehl
- 3 Eier
- 1/4 l Wasser
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- 3 El gehackte Kräuter nach Marktangebot, wie:
- Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Kerbel etc.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

## **Schritt2**

Für den Suppenansatz schwitze ich das grob geschnittene Gemüse glasig an und gebe die Tomaten, etwas Tomaten Ketsup oder Tomatensaft dazu und gieße mit dem Rindfleischfond auf und

## **Schritt3**

lasse ich noch einige frische Kräuter und die Petersilienstengel 8 - 10 min. ausziehen.

## **Schritt4**

Anschließend alles durch ein Küchensieb oder Tuch passieren, nachschmecken.

## **Schritt5**

Die Schwemmklöschchen :

## **Schritt6**

Das Wasser, die Butter, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss kurz aufkochen und soviel gesiebtes Mehl hinzufügen, wie von der Flüssigkeit gebunden wird.

## **Schritt7**

Alles mit einem Kochlöffel auf der Flamme kräftig verarbeiten, so dass unter Zugabe eines weiteren Stückchen Butter, ein Klumpen bildet, der sich vom Topfboden lösen muss.

## **Schritt8**

(Profis nennen das "abbrennen", daher der Name Brandteig)

## **Schritt9**

Etwas Abkühlen lassen und 3 ganze Eier einzeln, nacheinander einarbeiten, die gehackten Kräuter unterheben.

## **Schritt10**

Mit einem Teelöffel kleine Nocken oder „Quenelles“ formen und in siedendes Salzwasser geben, 3 - 4 Minuten fertig köcheln, bis sie oben schwimmen.

## **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt12**

Mit 5 - 6 Nocken oder Quenelles p. P. und einigen frischen Tomatenwürfel als Einlage anrichten.

**Rezeptart:** Klare Suppen **Tags:** brandteig, nocken, saisonal **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/auszug-von-fleischtomaten-mit-kraeuterschwemmkloesschen/>