



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 Schwemmklöschen :

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-kraeuterschwemmkleoessen/>