



Norddeutsche “ frische Suppe“ mit Schwemm - und Fleischklößchen

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 3:00 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '180', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '5', 'yield' : " } });
```

Traditionell aus alter Zeit, beliebt wie eh und je.

Zutaten

- Für die frische Suppe:
- 1000 g Querrippe mit Knochen
- 200 mg Fleischknochen, zerkleinert
- 200 g Markknochen
- 1 mittelgroße, gebrannte Zwiebeln
- 10 g Grobes Meersalz
- 150 g Möhren; in Würfeln oder Blättern
- Sellerie in Würfeln oder Blättern
- Porree; in Würfeln oder Blättern
- 50 g Petersilienwurzeln ; in Würfeln oder Blättern
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- 2 Lorbeerblätter
- 10 gedrückte Pfefferkörner
- Für die Fleischklößchen:
- 125 g gemischtes Hackfleisch
- 30 g geriebenes Weißbrot
- 100 ml flüssige Sahne
- Salz, Pfeffer, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Für die Schwemmkößchen:
- ½ l Milch
- 20 g Butter
- 120 g Mehl
- 3 Eier
- Salz, Muskat
- Glatte Petersilie; fein - gehackt für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Der Suppenansatz:

Schritt2

Zunächst etwa 3 l Salzwasser aufkochen und das Fleisch sowie die Knochen 1 - 2 min. blanchieren.

Schritt3

Heraus nehmen, kalt abspülen, das Wasser erneut aufsetzen.

Schritt4

4/2 Zwiebeln in einer kleinen Stiepfanne auf der Schnittseite schwarz rösten.

Schritt5

Die gedrückte Knoblauchzehe, die Lorbeerblätter und Pfefferkörner in einen Laschen - Teebeutel geben.

Schritt6

Nunmehr das Fleisch und die Knochen in das kochende Wasser geben, die Platte zurückschalten und nur noch leise "simmern" lassen. Die gebrannten Zwiebeln, den Teebeutel und die übrigen Petersilien Stängel zufügen, salzen nicht vergessen.

Schritt7

Wenn das Fleisch weich ist, heraus nehmen, Knochen entfernen und in Scheiben schneiden; die Brühe passieren.

Schritt8

Die Fleischklößchen:

Schritt9

Das Hackfleisch mit allen Zutaten zu einer glatten, gebundenen Masse verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und 1 Strich geriebene Muskatnuss herzhaft würzen.

Schritt10

Mit feuchten Händen kleine Klößchen formen und in der Suppe vorsichtig garen

Schritt11

Die Schwemmklößchen:

Schritt12

Die Milch mit der Butter, Salz und Muskat aufkochen, das Mehl dazu geben und unter ständigem

Rühren zu einer festen Masse verarbeiten "abbrennen".

Schritt13

Umleeren, abkühlen lassen und die Eier einzeln unter arbeiten.

Schritt14

Mit nassen 2 Teelöffeln kleine Nocken formen und in siedendem Salzwasser 3 - 4 min. gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Schritt15

Das Finale:

Schritt16

Nunmehr die Fleischklößchen und das Gemüse zur Rinderbrühe geben, bei mäßiger Hitze gar ziehen lassen "bissfest" halten.

Schritt17

Kurz vor dem Servieren die Schwemmkloßchen dazu geben.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Die Suppe mit den Rindfleischscheiben und reichlich frisch gehackte Petersilie zu Tisch geben.

Schritt20

Schritt21

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutsche-frische-suppe-mit-schwemm-und-fleischkloesschen/>