

# Omas Rezeptesammlung

## Fleischknödelsuppe - Chnollasuppa Oder Chnödli-suppa

Gattung: Brühe, Fleischbrühe, Knödel, Suppe, Schweiz

---

2	Eier,				-Schinken),
1	cup	Milch,		200 g	Hackfleisch,
2	cups	Mehl,		1,50 Liter	Fleischbrühe,
		Salz,			Muskatnuss,
200 g		geräuchertes Fleisch			Petersilie (fein gehackt)
		(z.B. Speck, Landjäger,			

---

Aus Eiern, Milch, Mehl, Fleisch und etwas Salz einen Teig kneten und daraus aprikosengroße Knödel formen.

Diese in die aufgekochte Fleischbrühe geben und sorgfältig umrühren. Ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Muskatnuss würzen und mit Petersilie bestreuen.