

Suppen Rezepte

Brokkolisuppe Mit Speckklößchen

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Gemüse, Suppe, Eintopf, Fleisch

30 g	Speck, durchwachsener	1 Liter	Gemüsefond
1/2 Bund	Petersilie	30 g	Rindermark
300 g	Brokkoli (TK)		Salz
1/2	Pkt. Kartoffelkloßpulver		Pfeffer
	-halb + halb (für 4 Stück)		Muskat
1/4 Liter	Wasser		

Speck würfeln und in einer Pfanne auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9 - 10 auslassen. Petersilie waschen, zupfen, gut trocknen und im Universalzerkleinerer hacken. Den Brokkoli auftauen lassen.

Für den Klossteig Wasser mit dem Kartoffelpulver anrühren. Speckwürfel und Petersilie zugeben. Den Teig 10 Min. quellen lassen und 16 kleine Klösse daraus formen.

Gemüsefond und Rindermark auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Klösse 15 Min. in der Brühe auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 3-4 ziehen lassen.

Brokkoliröschen nach 10 Min. in die Brühe geben und mitgaren. Die Suppe nachwürzen und servieren.

Zubereitungszeit : 45 Minuten

Pro Person ca. : 235 kcal

Pro Person ca. : 987 kJoule