Bröselknödel Suppe

Dieses Rezept für die Bröselknödel Suppe geht schnell und ist lecker. Und man kann auch sehr gut Reste von Gemüse verwenden.

Verfasser: elisavera

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

2 Stk.	Eier ganz
100 g	zerlassene Butter
200 g	Semmelbrösel
1 EL	Schlagobers
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Petersilie

Zubereitung

1. Für die Bröselknödel Suppe zuerst die Eier (2-3Stück) und die Butter verrühren, die Gewürze dazu, rühren. Nun soviel Semmelbrösel bis die Masse ähnlich wie ein Teig aussieht. Rahm nur gerade ein bisschen, falls die Masse zu fest geworden ist oder man nur ein Ei nehmen will.. Alles gründlich mischen und kleine Knödelchen daraus formen.

2. Diese können nach belieben, entweder in der Suppe, oder in sprudelndem leicht gesalzenem Wasser köcheln bis sie aufsteigen. Ich mache diese Suppeneinlage wenn ich Restgemüse habe, das ich verarbeiten will und nicht viel Arbeit gibt. Schmeckt lecker und ist sättigend. Wieviele Knödelchen jeder isst, muss man selbst entscheiden ;-))

3. Eine einfache Sache wenn mal nicht so viel Zeit zum kochen bleibt und! in der Suppe sind nur frische Zutaten ohne Glutamat oder Würfel jeglicher Art. Wer Suppenwürfel mag, kann natürlich seine Variante als Suppe fabrizieren.

Tipp

Mit einem Stängel Petersilie garnieren