

Eintropfsuppe

Das einfache Rezept für die Eintropfsuppe lässt sich mit verschiedenen Gemüsesorten und frischen Kräutern immer wieder anders zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

60 g	Mehl
6 cl	Milch
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
1 l	Rindsuppe
1 Prise	Schnittlauch (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Zuerst werden für die **Eintropfsuppe** Mehl, Milch, Eidotter und eine Prise Salz zu einem dickflüssigen Teig verarbeitet. Anschließend den Teig für etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Als nächstes den Teig in die kochende Rindsuppe laufen lassen. Am besten den Teig aus einem Schnabelhäferl hinzugeben. Zum Schluss die Eintropfsuppe kurz aufkochen lassen und mit Schnittlauch garniert servieren.

Tipp

Die Eintropfsuppe mit klein würfeligen Karotten anrichten.