

# Parmesanreis-Suppeneinlage

Die Parmesanreis-Suppeneinlage ist eine köstliche Ergänzung für klare Suppen und kräftige Rindsuppe. Mit ihrem aromatischen Käsegeschmack bringt sie Abwechslung in die Suppenküche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

|         |                                            |
|---------|--------------------------------------------|
| 2 Stk.  | <a href="#">Eier</a>                       |
| 50 g    | <a href="#">Butter</a>                     |
| 70 g    | <a href="#">Parmesan</a> (frisch gerieben) |
| 2 EL    | Semmelbrösel (feine)                       |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>                       |

## Zubereitung

1. So gelingt die **Parmesanreis-Suppeneinlage**, die Eier trennen und das Eiklar in eine saubere Schüssel geben. Zu einem festen, steifen Schnee schlagen. Dieser sorgt dafür, dass die Suppeneinlage besonders locker wird.
2. In einer zweiten Schüssel die weiche Butter flaumig rühren. Die [Eidotter](#) nach und nach hinzufügen und cremig einarbeiten. Anschließend den geriebenen Parmesan und die Brösel unterrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Nun den steifen Eischnee vorsichtig unterheben. Dabei behutsam arbeiten, damit möglichst viel Luft in der Masse bleibt und die Parmesanreis-Suppeneinlage beim Garen schön locker wird.
3. Die Suppe in einem Topf zum Kochen bringen. Die vorbereitete Masse portionsweise durch ein Reibeisen direkt in die kochende Suppe tropfen lassen. Je nach Größe und Konsistenz sollten sie vollständig durchziehen, bevor die Suppe serviert wird.

## Tipp

Die Parmesanreis-Suppeneinlage schmeckt besonders gut in einer klaren Rindsuppe oder einer

kräftigen Gemüsebrühe. Mit frisch gehackter Petersilie garniert wird daraus eine aromatische Vorspeise.