

# Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüse

Ein Augen- und Gaumenschmaus: Die Zubereitung der kräftigen Rindssuppe mit Grießnockerl und Gemüse ist in diesem Rezept detailliert erklärt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 2,3 h

**Gesamtzeit:** 2,8 h



## Zutaten

1 kg	Rindsknochen
500 g	Suppenfleisch
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stange	Lauch
1 Stk.	<a href="#">Karotte</a>
1 Stk.	Petersilienwurzel
1 Stk.	Rübe (gelbe)
1 Stk.	Sellerieknolle
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
6 Stk.	Pfefferkörner
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Zweig	Liebstockel
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	Schnittlauch

## Für die Grießnockerl

1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
2 EL	<a href="#">Grieß</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für die **Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüse** die Rindsknochen in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Langsam aufkochen lassen, den dabei entstehenden Schaum abschöpfen und das Suppenfleisch dazugeben. Ca. 1 Stunde auf kleiner Hitze köcheln lassen, dann das Fleisch herausnehmen und die Suppe weitere 40 Minuten köcheln lassen.
2. Zwiebel und restliches Gemüse in die Suppe geben und alles noch einmal 20 Minuten kochen. Gemüse herausnehmen und in kleine Stücke oder Scheiben schneiden. Die Suppe mit Salz und Muskatnuss würzen und durch ein Sieb abseihen.
3. Für die Grießnockerl die Butter mit Salz und Muskatnuss würzen und schaumig rühren. Nach und nach das Ei unterrühren und zuletzt mit dem Grieß vermischen. Ca. eine halbe Stunde ziehen lassen. Mit Hilfe von zwei Löffeln aus der Masse Nockerl formen und diese in kochendes Salzwasser geben.
4. Hitze reduzieren und die Nockerl ca. 10 Minuten im Wasser ziehen lassen. Fleisch in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gemüse auf den Tellern verteilen. Grießnockerl darauf setzen und mit Suppe auffüllen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

## Tipp

Zu Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüse schmeckt ein klassischer trockener Weißwein.