

# Schöberlsuppe

Dieses Rezept wird schon seit Generationen zubereitet. Die Schöberlsuppe stärkt und wärmt von innen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

800 ml	<a href="#">Rindsuppe</a>
30 g	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
50 g	Mehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
50 g	Speckwürfel

## Zubereitung

1. Für die **Schöberlsuppe** den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiklar etwas salzen und steif schlagen. Dotter unterheben und dann mit dem Mehl vermengen. Butter und Speckwürfel zerlassen und unter die Masse mischen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse gleichmäßig darauf streichen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, in Rauten schneiden und in Suppenteller oder -schalen füllen. Mit heißer Rindsuppe übergießen und servieren.

## Tipp

Die Einlage für die Schöberlsuppe vor dem Backen mit etwas gehackter Petersilie oder Schnittlauchröllchen verfeinern.