

Brätnockensuppe

(für 4 Personen)

Zutaten

Zubereitung

Für die Nocken:

1 EL Petersilie, frisch
1 kleine Zwiebel

30g Butter
40g Semmelbrösel
150g Schweinemett
1 Ei
1 Prise Muskat
Pfeffer, Salz

Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Zwiebeln schälen, halbieren und fein würfeln.

Butter erwärmen und schaumig aufschlagen. Dann in eine Küchenmaschine geben und mit allen weiteren Zutaten für die Füllung kurz mixen, bis die Konsistenz etwas cremig wird. (Das Met ist etwas grob für Nocken, daher muss es in der Küchenmaschine zerkleinert werden, das tut auch den Zwiebelwürfeln gut und alle Zutaten vermischen sich.)

Für die Suppe:

1l Rinderbrühe oder
Gemüsebrühe
½ Bund Schnittlauch

In einem Topf **Brühe** aufkochen.

Mit zwei feuchten Teelöffeln von der Masse kleine Nocken abstechen und in die Brühe geben.

Nach der letzten Nocke noch 12 Minuten ziehen lassen, dann kann serviert werden.

Derweil **Schnittlauch** waschen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden als Dekoration auf dem Teller!