Hochzeitssuppen
Aus dem kühlen Norden

Zutaten für die Brühe (für 10 Personen):
1 kg Rindfleisch mit Knochen
½ Suppenhuhn
1 Bund Suppengrün
1Zwiebel
3 l Wasser
Salz und Pfeffer

Gemüseeinlage:
2 Stangen Lauch (in Streifen schneiden)
4 Möhren (würfeln)
1 Glas Spargelstücke
1 Bund Petersilie

Fleischklößchen:
300 bis 500 g Hackfleisch gemischt
1 Zwiebel (würfeln)
1 Ei
Semmelbrösel, Paprika, Salz und Pfeffer

Eierstich:
4 Eier
16 El Milch
Semmelbrösel, Muskat, Salz und Pfeffer

Das Rindfleisch wird unter kaltem Wasser abgewaschen, das Suppengrün klein geschnitten, die Zwiebel halbiert. Alles im Topf mit Wasser bedecken, langsam erhitzen und 2 Std. köcheln lassen. Schaum abnehmen. Anschließend Brühe durch ein Sieb geben. Jetzt wird in der Brühe das Gemüse erhitzt. Für die Fleischklößchen alle Zutaten vermengen und in kleine Klößchen portionieren. In der Brühe gar ziehen lassen. Für den Eierstich Eier und Milch kräftig verquirlen und würzen. Die Eimasse in einen Milchtopf füllen, der vorher gefettet und mit Semmelbröseln ausgestreut wurde, mit einem kleinen Teller zudecken. Im Wasserbad 30 bis 40 Minuten bei niedriger Hitze stocken lassen. Herausnehmen, in Würfel schneiden und in die Brühe geben. Die Petersilie wird kurz vor dem Servieren auf die Suppe gestreut.