

Rindssuppe mit Pilzen und Riebele



Zutaten:

- 1 kg Rinderknochen
- 500 g Rindersuppenfleisch
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Zwiebel
- Je 4 Pimentkörner und Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Petersilienzweige
- Salz und Pfeffer
- Ca. 2 l Wasser oder Gemüsebrühe
- Extra:
- 200 g Pilze, geputzt und geviertelt
- Geschnittene Petersilie oder Petersilienstängel und Schnittlauch



Für die Riebele

- 250 g Mehl (Typ 405 oder 630)
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 1 TL Salz

Zubereitung

Für die Suppe die Zwiebel (mit Schale) halbieren und mit der Schnittfläche in einen großen Topf legen und goldgelb anbraten.

Dann 2 EL Öl zugeben und die Suppenknochen, Suppenfleisch und grob gewürfeltes Suppengemüse in der Pfanne 4-5 Minuten rührend bräunen.

Mit kaltem Wasser aufgießen, sodass das Ganze bedeckt ist. Ohne Deckel einmal aufwallen lassen.

Pfeffer, Salz, Piment, 2 Petersilienzweige und Lorbeerblatt zugeben.

Nun 1,5-2 Stunden auf niedriger Temperatur sanft sieden lassen.

Die klare Suppe durch ein Sieb (Tipp: eventuell mit Küchentuch auslegen) gießen.

Die Pilze in einer Pfanne mit etwas Öl 4-5 Minuten rührend anbraten. Anschließend salzen und pfeffern. Beiseitestellen.

Für die Riebele aus den Eiern, dem Eigelb, Salz und Mehl einen Teig kneten. Den Teig 30 Minuten kühlen. Dann mit einer (Vierkant-) Reibe zu feinen Kügelchen (Riebele) reiben.

Die Riebele 1 Stunde trocknen lassen, dann in der Suppe 3-4 Minuten sanft köcheln.

Die Riebelesuppe in Teller verteilen. Die Pilze und geschnittene Petersilienstängel oder Schnittlauch zugeben und heiß servieren.