

Gebackene Knödelsuppe (Bachane Knedelsuppen)

Präsentiert von Inge und Hans Scheuenpflug, Gasthaus Scheuenpflug,
Dreifaltigkeitsberg

Zutaten: Brühe
Rinderknochen
3 l Wasser
Gemüse (Lauch, Sellerie, Karotten, Maggikraut, Zwiebel)
Etwas Salz Pfeffer, Muskat

Gebackene Knödel:

700g Mehl
3 Prisen Salz
1 Prise Zucker
1-2 Tl. Kümmel
400-500 ml Milch
3 Eier
1 ½ Päckchen Trockenhefe

Butterschmalz oder Öl zum ausbacken

Rinderknochen kurz abbrühen und dann im kalten Wasser zusetzen. Etwas salzen und pfeffern. Lauch, Sellerie, Karotten zugeben und leise kochen lassen (wird sonst trüb). Halbierete Zwiebeln mit Schale mitköcheln lassen. (Die Brühe bekommt eine schöne Farbe durch die Zwiebel) Das Maggikraut je nach Geschmack mitkochen. (Ich bevorzuge 15 min.) Die Brühe nun abpassieren und nochmals mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Für die Knödel aus den Zutaten sehr weichen Hefeteig herstellen und den Teig ungefähr ½ Stunde gehen lassen.

Ausbackfett erhitzen, den gegangenen Hefeteig mit einem Teelöffel abstechen und in das heiße Bachfett legen nach ungefähr 2 min je nach Größe des Knödels wenden und auf der anderen Seite fertig backen. Im Sieb abtropfen lassen.

Nun die gebackenen Knödel (dürfen kalt sein) mit der heißen Brühe übergießen und anrichten. Zur Verfeinerung der Suppe mit blanchierten Gemüsestreifen servieren.

Tipp:

Gebackene Knödel schmecken auch sehr gut zu Kartoffelsuppe oder Kohlrabigemüse.