



hr1-DOLCE VITA

Hartmut „Hardy“ Götzen **Hardys Markklößchensuppe**

ZUTATEN

70 g Rindermark
2 Eigelb
1 Ei
100 g trockene, alte Brötchen
Salz, Pfeffer, Muskat und frische Petersilie
Fleischbrühe nach Belieben

ZUBEREITUNG

Das Mark in Scheiben schneiden oder klein drücken und in einer Pfanne oder einem Topf ausbraten. Semmel in heißer Milch einweichen, ausdrücken und in eine Schüssel geben. Das ausgelassene Mark (Fett) durch ein Sieb über die eingeweichten Brötchen gießen; Eigelb, Ei und kleingehackte Petersilie dazu. Salz, Pfeffer und Muskat prisenweise hinzugeben, durchkneten, zu kleinen Kugeln formen (halb so groß wie Tischtennisbälle), in die Fleischbrühe legen und ziehen lassen (bis sie oben schwimmen).

Rezept aus dem Buch:

Hartmut Götzen

Unterm Dom. Von himmlischen Genüssen und irdischen Gaumenfreuden

Stefanie-Götzen-Verlag

ISBN 978-3980855808