

ANNE-KATRIN WEBER | SABINE SCHLIMM

# Küchenschätze

Rezepte für die Seele



**G|U**



# *Rindfleisch- Nudelsuppe*

*Faden oder Sternchen, kleine Muscheln oder sogar Buchstaben bringen mehr als nur Abwechslung in den Suppenteller. Manch einer schlürft zuerst die Brühe, um sich die wunderbar würzigen Nudeln bis zu den allerletzten Löffeln aufzusparen.*

*125 g Suppennudeln*

*Salz*

*1 dünne Stange Lauch*

*4 dünne Möhren*

*1 Stück Knollensellerie (ca. 150 g)*

*1-2 Petersilienwurzeln (ca. 200 g)*

*Suppenfleisch und 1,5 l Rinderbrühe*

*nach dem Grundrezept auf [Pfeffer](#)*

*frisch geriebene Muskatnuss*

*1 Bund Schnittlauch*

**Für 4 Portionen**

**Pro Portion ca. 635 kcal**

**45 Min. Zubereitung**

**1.** Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Lauch putzen, der Länge nach aufschlitzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Möhren, Sellerie und Petersilienwurzeln putzen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Brühe aufkochen, das

Gemüse dazugeben und alles 10 Min. kochen lassen.

2. Das Suppenfleisch in kleine Würfel schneiden, mit den Nudeln zur Suppe geben und erhitzen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Suppe auf vier tiefe Teller verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

### **Variante: Rindfleischsuppe mit Markklößchen**

Markklößchen - ob zusätzlich zu den Nudeln oder an ihrer Stelle - geben der Rindfleischsuppe etwas Festliches. Vor allem Kinder lieben die würzigen