

Rezept

# Bratnockerlsuppe

Ein Rezept von Bratnockerlsuppe, am 01.07.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Kalbsbrät	<b>100 ml</b> Milch
<b>2 EL</b> Sahne	<b>30 g</b> weiche Butter
<b>1</b> Ei	4-5 EL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer
Muskat	<b>1</b> ½ l Fleischbrühe
<b>1</b> dünne Stange Lauch	<b>100 g</b> Knollensellerie
<b>1</b> Möhre (100 g)	Petersilie zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

## Zubereitung

1. Kalbsbrät mit Milch, Sahne, Butter, Ei und Semmelbröseln zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Die Fleischbrühe erhitzen. Mit einem nassen Teelöffel vom Teig 10-12 Nockerl abstechen, in die kochende Brühe geben und bei milder Hitze in 10 Min. garen.
3. Gemüse waschen, putzen, in sehr feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, kalt abschrecken. Die Suppe mit Gemüsestreifen und Petersilie garniert servieren.