



Fleischsuppe Markklößchen und Eierstich

Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Fleischsuppe

400 g Leisterstück vom Rind
1 EL Öl
Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln
2 Nelken
Lorbeer
1/4 Knolle Sellerie
1 Stange Lauch
2 Möhren
Pfefferkörner
Piment

Markklößchen

3 - 4 Markknochen vom Rind
Salz
Muskatnuss
70 g Semmelbrösel
1 Ei
Petersilie

Eierstich

125 ml Milch
2 Eier
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung (40 Minuten, ohne Garzeiten):

Vorab die Markknochen auslösen. Hierzu vorsichtig mit einem Messer am Rand des Marks entlangfahren und es vorsichtig vom Knochen lösen. So lässt sich das Mark ganz leicht aus den Knochen herausdrücken. Das Mark vorerst beiseitestellen.

Das Fleisch in einem großen Topf mit Öl scharf anbraten, dabei salzen und pfeffern. Die Zwiebeln halbieren und eine Hälfte mithilfe zweier Nelken mit einem Lorbeerblatt spicken. Auf der Schnittfläche mit in den Topf geben und bräunen. Sellerie, Lauch und Möhren mundgerecht zerkleinern, einen Teil als spätere Einlage beiseitestellen, das übrige Gemüse mit anschwitzen. Mit kaltem Wasser angießen und Salz, Pfefferkörner sowie Piment dazugeben. Mehrere Stunden köcheln lassen, um den Geschmack in die Suppe zu lösen. Hierbei auch die ausgelösten Markknochen mitkochen.

Das ausgelöste Mark in einen Topf geben und bei milder Hitze auslassen. Durch ein feines Sieb geben, um eventuelle Knochensplitter zu entfernen. Abkühlen lassen oder in einem kalten Wasserbad kaltrühren. Mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, dabei mit Salz und



Muskatnuss würzen. Semmelbrösel, ein Ei sowie fein gehackte Petersilie untermischen. Die Masse vorerst beiseitestellen und ausquellen lassen.

Für den Eierstich die Milch mit Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermischen. In eine feuerfeste, gefettete Tasse oder Schale geben. Darauf achten, dass sie nur etwa zu zwei Dritteln gefüllt ist. Einen Topf so hoch mit Wasser befüllen, dass die Form etwa zu einem Drittel im Wasser steht. Das Wasser aufkochen lassen und den Eierstich bei geschlossenem Deckel etwa 35 bis 40 Minuten stocken lassen. Alternativ kann man auch eine Mikrowelle benutzen, dann verkürzt sich – je nach genutzter Form die Zeit – auf etwa fünf bis zehn Minuten. Anschließend den Eierstich stürzen und dekorativ zuschneiden.

Die Mark-Masse nun zu kleinen, mundgerechten Klößchen formen und in siedendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Wenn die Suppe fertig ist, diese durch ein Sieb geben, das Fleisch hierbei entnehmen. Das übriggehaltene Gemüse nun in die Suppe geben und kurz aufkochen. Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und wieder in die Suppe geben.

In Suppentellern zusammen mit Eierstich und Markklößchen anrichten.