

Rindsknochensuppe:

1 kg fleischige Rindsknochen (Markknochen) es kann auch ein Stück Beinflfleisch dabei sein, 1/3 Stange Lauch, 2 Stk. Karotten, 1 Petersilwurzel, 1/4 Sellerie, 1 Zwiebel, Liebstöckel, Petersilstängel, 5 Wacholderbeeren, 1/2 TL. schwarze Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, etwas geriebene Muskatnuss

Knochen in einem sehr großem Topf mit viel Wasser zustellen und zum Kochen bringen. Die Rindsknochen kurz überbrühen und kalt abschrecken, Wasser abgießen.

Knochen mit den Gewürzen und viel kaltem Wasser wieder aufstellen. Aufkochen und insgesamt drei Stunden köcheln lassen. Schaum immer wieder abschöpfen.

Gemüse putzen, in grobe Würfel schneiden, Zwiebel halbieren, schöne Schale oben lassen. Zwiebel mit der Schnittfläche in einer Pfanne bräunen. Nach 90 Minuten Kochzeit das Gemüse dazu geben sowie Liebstöckel und Petersilstängel mitköcheln lassen. Die Suppe abseihen, salzen und nach Geschmack würzen.

Räucherfischschöberl:

3 Eiklar, 3 Eidotter, Salz,
10 g Maizena, 40 g Mehl,
1 EL gehackter Schnittlauch,
45 – 50 g gehackter Räucherfisch
(Räucherforelle, Räucherlachs)

Variante: Schinken, Parmesan,
gekochte Erbsen, Kräuter

Eiklar mit Salz zu steifem Schnee schlagen, Dotter unterziehen, Mehl mit Maizena vermischt einsieben. Sehr fein gehackten Räucherfisch und Schnittlauch locker einmengen.

Masse in ausgefettete und ausgestaubte Formen füllen und bei 190° C ca. 12 Minuten backen.

Überkühlen und aus der Form lösen. Mit heißer Rindssuppe servieren.

