

Stierhoden-Suppe

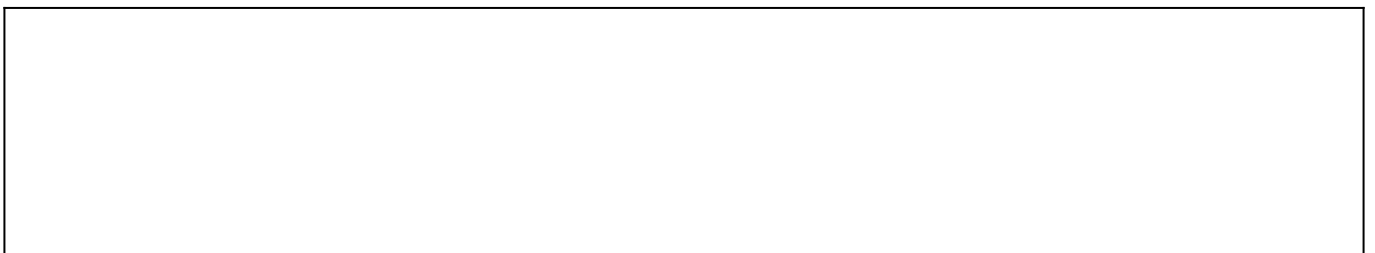


Mit leckerer Brühe

Eine feine Suppe. Mit einer speziellen Zutat: Stierhoden.

Für mehr Geschmack und auch etwas Crunch gebe ich noch Spinat und vor allem Sellerie hinzu.

Die Brühe bilde ich aus frisch zubereitetem Gemüfefond, den ich eingefroren hatte.



Stierhoden-Suppe



9. März 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Innereie](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

15 Minuten

Gesamtzeit

20 Minuten



Zutaten

- 2 Stierhoden
- 50 g Baby-Spinat
- 2 Stangen Staudensellerie
- 800 ml [Gemüsefond](#)
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Anleitung

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/03/09/stierhoden-suppe/>