

Gemüsebrühe mit Markklößchen



Frische, selbst zubereitete Gemüsebrühe

Es ist immer wieder eine Freude, eine selbst zubereitete, frische oder eben eingefrorene Gemüsebrühe zu essen. Bei der Herstellung aus Gemüse, Fleisch und Knochen noch mäßig gewürzt. Hier bei der Zubereitung einer leckeren Suppe noch kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika nachgewürzt. Einfach gut.

Und hier trifft auch Frische auf Convenience.

Ich sah mich bisher noch nie veranlasst, Markklößchen selbst herzustellen. Warum auch? Man hat nur wenige Verwendungsmöglichkeiten für sie. Suppe oder eventuell als ungewohnte Beilage für Fleisch oder Fisch.

Und ich bräuchte dafür eine große Menge Markknochen. Deren Mark ich für die Klößchen verwenden müsste. Dann kann ich aber die Knochen selbst auch wieder nur für sehr wenige Gerichte verwenden. Eigentlich nur für einen Fleisch- oder Gemüsefond.

Und so greife ich eben bei Markklößchen gern zu einem

Fertigprodukt. Achte aber darauf, dass ich ein gutes Produkt von guter Qualität auswähle.

Die Gemüsebrühe, schön gewürzt, mit den Markklößchen und zum Garnieren noch etwas frischem, kleingeschnittenen Schnittlauch ergibt eine leckere Suppe!

Für 2 Personen:

- 600 ml Gemüsebrühe
- 500 g Markklößchen (2 Packungen à 250 g)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Paprika
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit vielen Markklößchen

Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Brühe abschmecken.

Markklößchen hineingeben.

Wenn Sie oben schwimmen, spätestens nach fünf Minuten, sind sie gar.

Suppe auf zwei Suppenschalen verteilen.

Schnittlauch kleinschneiden und die Suppen damit garnieren.

Servieren. Guten Appetit!