



## Kalbseinmachsuppe mit Bröselknöderl

150 g	Kalbfleisch, etwas	1 l	Wasser oder Bouillon
	Kalbsknochen	1	Charlottenzwiebel
150 g	Wurzelwerk (Sellerie, Karotte, Gelbe Rübe, Pastinake)	25 g	Mehl
	Pfefferkörner, Senfkörner, Muskatnuss	30 g	Butter
		1/8 l	Obers
			Petersilie

Kalbfleisch, Kalbsknochen, Wurzelwerk, Pfefferkörner, Senfkörner mit Wasser oder Bouillon bedecken, salzen (bei Bouillon wenig) und gut weichkochen. Suppe abseihen. Fleisch und Gemüse in kleine Würfel schneiden. Charlottenzwiebel fein schneiden, in Butter anschwitzen, Mehl dazu, hell durchrösten, mit Suppe und Obers aufgießen und ca. 10 Min. kochen. Geschnittenes Fleisch und Gemüse dazugeben, mit Muskatnuss würzen und gehackter Petersilie vollenden.

### Dazu Bröselknöderl:

100 g	Butter, etwas Salz	1 Ei, 1 Eidotter
200 g	helle Weißbrotbrösel	Salz, Muskatnuss, Pfeffer,
1/8 l	Milch	gehackte Petersilie

Handwarme Butter mit Salz schaumig rühren, Ei und Eidotter verschlagen, langsam unter Butterabtrieb rühren. Brösel in Milch einweichen, quellen lassen. Bröselmasse unter Butterabtrieb rühren; mit Muskat, Pfeffer, Petersilie würzen und rasten lassen. Kleine Knöderl formen und in heißem Öl schwimmend backen.

**Hois'n Wirt:** Rosi, Hans und Johanna Schallmeiner, 4810 Gmunden, Traunsteinstr. 277  
Tel. 07612/77333, [reception@hoisnwirt.at](mailto:reception@hoisnwirt.at), [www.hoisnwirt.at](http://www.hoisnwirt.at)

**teilen spendet zukunft**  
aktion familienfasttag



Katholische  
Frauenbewegung