

Angusmarkklößchen

in Rinderbrühe

Ein Rezept von Marliese Heinzmann

Denke ich an Suppe, denke ich an meine Geschwister, die täglich Rindersuppe am Mittagstisch serviert bekamen. Da unsere Köchin, eine echte Schlesierin, meinte, sie würde damit den Wünschen meines Vaters entsprechen, gab es täglich Suppe. Die Einlage der Suppe, war die große Variante, mal Nudeln, mal Buchstaben, mal Leberknödel oder geröstetes Bauernbrot.

Täglich saß jeder gebeugt über dem Suppenteller, meistens sprachlos und schlüpfend. Wir Kinder hatten zwei Möglichkeiten für den Ausgang des Mittagssessens. Entweder eine saftige Watschn, weil der Teller nicht leer war oder die Ergebenheit, die Suppe zu vernichten. Meine Brüder entschieden sich meistens für den Anpiff und wir Mädels spielten die Gehorsamen.

Da ich bei meiner Großmutter mein Zuhause hatte, und nur gelegentlich das Drama bei meinen Eltern mitbekam, ging ich eines Tages zu meiner Oma und petzte.“ Stell Dir vor, die Suppe die die da essen müssen, ist ein Graus, die kann man nur hinunterwürgen und bei denen steht auch noch die Maggiflasche auf dem Tisch!“ Für das Hinunterwürgen gab es fast eine Ohrfeige, aber meine Großmutter schwieg eisern, weil sie wusste, was da gespielt wurde.

Und so geschah es, welch Wunder, eines Tages bekamen meine Geschwister eine völlig andere Suppe serviert. Die Maggiflasche war vom Tisch verschwunden, und der Watschnbaum fiel nicht jeden Tag um. Nur Tante Paula, unsere Köchin, war etwas verschnupft, denn sie fragte jeden Tag, wie denn die Suppe geschmeckt hätte und war sichtlich immer etwas irritiert.

Markklößchenrezept:

Das Mark von 6 großen Knochen auslösen und im kalten Wasser ca. 1 Stunde wässern. Anschließend das Mark klein schneiden und in der Pfanne goldgelb anbräunen. Nach dem erkalten, die Masse durch einen Sieb drücken und mit 2 Eiern, Salz und Pfeffer, frischen Kerbel und etwas Petersilie und mit einem im Wasser eingeweichten und gut ausgedrückten Brötchen vermengen. Abschmecken mit etwas Muskatnuß und darauf achten, dass die Masse nicht zu flüssig wird.

Kleine Klößchen formen und in die fertige Rinderbrühe geben. Leicht ziehen lassen, fertig.

Die Rinderbrühe aus Suppenknochen kalt ansetzen, dagegen das Suppenfleisch im heißen Wasser ansetzen. Suppengrün und Gewürze am Schluss zugeben, da sonst das Gemüse verkocht, und somit die Suppe an Geschmack verliert.

Ein Tipp: Zum Schluss etwas Zitronensaft oder Weißwein, Knoblauch oder Zitronenschale, grüne Kräuter aus dem Garten, wie Weinraute, aber wenig, sonst wird die Suppe bitter. Fertig!