



1. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Weihnachtliches Sternensüppchen

Zutaten (Rinderbrühe):

- 1 Beinscheibe oder 500 g hohe Rippe
- 2 Markknochen, evtl. 1 Sandknochen oder Ochsenchwanz
- 5 Möhren, 2 Stangen Lauch, 1 Stück Sellerie und Selleriegrün
- 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 ganze Nelken
- ½ TL Pimentkörner oder ¼ TL gem. Piment (evtl.), 2 Prisen Muskat
- ½ TL Pfefferkörner oder gem. Pfeffer
- 1 EL Öl, Salz, ca. 2 l Wasser

außerdem: 3 - 4 EL Sternchennudeln

Zutaten (Eierstich):

- 4 Eier, 50 ml Sahne (oder Milch), Salz, Pfeffer
- etwas geriebene Muskatnuss oder Pfeffer und Kräutersalz verwenden
- 1 große Einfriertüte oder kleine Auflaufform mit Deckel

Zubereitung der Rinderbrühe:

2 Möhren und 1 Stange Porree (von der Porreestange die hellen Teile) zurücklegen. Die übrigen Möhren und den Lauch waschen, putzen und in größere Stücke zerteilen, den Sellerie putzen und ebenfalls in größere Stücke zerteilen. Öl in einem großen Topf erhitzen, die Beinscheibe und Knochen kurz anbraten, das Gemüse dazugeben, ebenfalls leicht Farbe nehmen lassen und mit Wasser ablöschen und auffüllen.

Sollten Pfefferkörner verwendet werden, diese ebenfalls kurz mit andünsten. Von der ungeschälten Zwiebel die Wurzelenden entfernen, das Lorbeerblatt mit den ganzen Nelken an die Zwiebel spicken und ebenfalls mit zur Brühe geben. Alles bei gemäßigter Temperatur mindestens 1 ½ - 2 Std. durchkochen lassen, dabei gelegentlich Wasser nachfüllen. Die Brühe durch ein Sieb gießen und das Suppenfleisch anderweitig verarbeiten.



1. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Zubereitung der Gemüseeinlage: (Porreestreifchen und Möhrensterne) und Nudelsterne

Das restliche Porreestück waschen und in sehr feine Streifen. Die restlichen Möhren schälen und längs 5 oder 6 Dreiecke einschneiden, so dass ein Sternenmuster entsteht. Die Möhren dann in feine Scheiben schneiden.

Von der Brühe ca. 250 ml abnehmen und in einen kleinen Topf füllen. 150 ml Wasser dazugeben und alles zum Kochen bringen. Die Porreestreifen mit in den Topf geben und bei kleiner Kochtemperatur ca. 5 Min. kochen. Die Porreestreifen aus dem Sud nehmen und auf ein Sieb geben. Dann die Möhrensterne ca. 3 - 5 Min. kochen. Ebenfalls aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen.

In einem kleinen Topf ca. 400 ml Wasser zum Kochen bringen, Kochwasser salzen und die Sternchennudeln kochen (Zeitangabe der Verpackung beachten). Die Sternchennudeln auf ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Zubereitung der Eierstich-Sterne:

Die Eier in eine kleine Schüssel aufschlagen und gründlich verrühren. Sahne und Gewürze dazugeben und die Eiermasse abschmecken. In einem weiteren Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Eiermasse entweder in eine kleine Auflaufform mit Deckel füllen (die vorher mit Öl eingefettet wurde) oder in eine große, gut ausgespülte Einfriertüte füllen. Die Tüte gut verschließen. Die Auflaufform in den Topf stellen und die Eierstichmasse bei mittlerer Herdtemperatur ca. 20 - 25 Min. bei geschlossenem Topf stocken lassen. Falls eine Tüte verwendet wird - einen kleinen Teller in den Topf legen, darüber ein Stück gefaltete Alufolie und dann die Tüte mit der Eierstichmasse mit in den Topf legen.

Den Eierstich gut auskühlen lassen und dann in Scheiben schneiden. Aus den einzelnen Scheiben mit einer kleinen Ausstechform Sterne ausstechen.

Servieren:

Porreestreifen, Möhrensterne, Sternchennudel und Eierstichsterne in jeden Teller füllen und mit der heißen Rinderbrühe auffüllen. Evtl. einige Schnittlauchröllchen über die Suppe streuen.

Irmtraud Treude