



GRUNDREZEPT FÜR HÜHNER- ODER RINDSUPPE/BRÜHE MIT MEHL- ODER GRIESSNOCKEN

Zutaten für die Suppe/Brühe

(Große Menge - 1 großer Topf-6-8 Pers.):

500 g Hühner- oder Rindfleisch (mit Knochen)*
200 g Karotten (=6 mittelgroße)
200 g Zwiebel (=1 große)
200 g Sellerie (=1/2 Knolle)
1 Stange Lauch/Porree
30-50 g Petersilie
20 g Schnittlauch
2,5-3 l kaltes Wasser
2-3 Petersilienwurzeln (optional)
Salz, Pfeffer

Für die fertige Suppe:

20-30 g Petersilie
20-30 g Schnittlauch

Für die Mehlknocken:

3 Eier
135 g Mehl
1,5 EL Öl
1 gestr. TL Salz, 1 Messerspitze Pfeffer,
Muskatnuss

Grießknocken:

2 Eier
70 g Butter auf Zimmertemp.
180 g Grieß
1 gestr. TL Salz, 1 Messerspitze Pfeffer,
Muskatnuss

Zutaten für die Suppe/Brühe

(Kleine Menge - mittelgroßer Topf-4-6 Pers.)

250 g Hühner- oder Rindfleisch (mit Knochen)*
100 g Karotten (=6 mittelgroße)
100 g Zwiebel (=1/2 große Zwiebel)
100 g Sellerie (=1/4 Knolle)
1/2 Stange Porree/Lauch
10-20 g Petersilie
10 g Schnittlauch
1,5-2 l kaltes Wasser
1-3 Petersilienwurzeln (optional)
Salz, Pfeffer

Für die fertige Suppe:

10-20 g Petersilie
10-20 g Schnittlauch

Für die Mehlknocken:

2 Eier
90 g Mehl
1 EL Öl
1/2 TL Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, Muskatnuss

Grießknocken:

1 Ei
35 g Butter auf Zimmertemp.
90 g Grieß
1/2 TL Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, Muskatnuss

*Falls ihr Fleischstückchen in der fertigen Suppe wünscht, verwendet fleischige Teile vom Huhn/Rind. Falls ihr nur eine Brühe zubereitet, dann verwendet mehr Knochen und weniger Fleisch.

Zubereitung:

- Wascht und schält das Gemüse und schneidet es in mittelgroße Stücke. Die geschälte Zwiebel halbiert ihr.
- Die Kräuter (Petersilie und Schnittlauch) gründlich waschen.
- In einem großen/mittelgr. Topf (je nachdem welche Menge ihr gewählt habt), erhitzt ihr etwas Butter oder Öl und bratet die Zwiebelhälften scharf an.
- Fügt das Fleisch, samt Gemüse und Kräutern hinzu und füllt alles mit dem kalten Wasser auf.
- Gebt einen Deckel drauf und kocht das Ganze auf. Danach rührt ihr einmal um, verringert die Hitze (Stufe 3 von 9), gebt den Deckel wieder drauf und kocht die Suppe 1,5-2 Stunden.
- Während diese kocht, bereitet ihr die Masse für die Nocken zu und schneidet die Kräuter klein oder zerkleinert sie im Universalzerkleinerer.



GRUNDREZEPT FÜR HÜHNER- ODER RINDSUPPE/BRÜHE MIT MEHL- ODER GRIESSNOCKEN

Für die Mehlknocken:

- Gebt zunächst die Eier in eine Schüssel, fügt Salz, Pfeffer und Muskatnuss (nur wenig!) hinzu und vermischt alles mit einem Schneebesen.
- Fügt das Öl und Schritt für Schritt das Mehl hinzu bis eine klebrige, zähflüssige Masse entsteht.
- Diese Masse könnt ihr später mithilfe eines Löffels in die Suppe geben oder ihr gebt sie in einen Spritzbeutel, in welchen ihr eine kleine Öffnung schneidet. So erhält ihr eine Art längliche Spätzle.
- Jedenfalls solltet ihr die Masse mit Frischhaltefolie abdecken, wenn ihr sie nicht gleich verwenden wollt.

Für die Grießknocken:

- Gebt zunächst die zimmerwarme Butter in eine Rührschüssel. Würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss (nur wenig!) und mixt sie cremig.
- Danach fügt ihr das Ei/die Eier und den Grieß hinzu und rührt bis eine kompakte aber weiche Masse entsteht.
- Hüllt diese in Frischhaltefolie und gebt sie für 15-20 min in den Kühlschrank
- Wenn die Suppe fertig gekocht ist, seht sie so ab, dass ihr in einer Schüssel die Flüssigkeit auffangt und in der anderen die restlichen Zutaten.
- Die Flüssigkeit gebt ihr wieder in den Topf. Aus den anderen Zutaten entfernt ihr alles bis auf die Karotten und das Fleisch. Diese zwei Zutaten sollten etwas auskühlen bevor ihr sie zerschneidet oder in kleine Stücke zupft.
- Die Flüssigkeit im Topf wird wieder erhitzt und sollte bei mittlerer Hitze köcheln.
- Formt die Grieß- oder Mehlknocken (siehe Video) und lasst sie in die Suppe gleiten. Die Mehlknocken brauchen 5-10 min bis sie gar sind, die Grießknocken 15-20 min. Die Grießknocken sollten weich und hell sein. Wenn sie hart und innen gelblich sind, sind sie noch nicht fertig.
- In die Suppe fügt ihr noch die kleingeschnittenen Karotten, Fleischstückchen und Kräuter hinzu.

Tipps:

Wenn ihr eine Brühe mit Knochen zubereiten wollt, kocht sie mindestens 2-3 Stunden und seht sie nach dem Kochen ab. Die klare Brühe wird dann wieder erhitzt und solange gekocht bis sie um ein Drittel eingekocht und damit im Geschmack stärker geworden ist. Würzt mit Salz und Pfeffer. Falls ihr die Brühe nicht sofort verwendet wollt, könnt ihr sie in Vorratsgläsern im Kühlschrank lagern, da halten sie sich einige Tage. Ihr könnt sie auch mithilfe geeigneter Behälter portionieren und einfrieren.





OSNOVNI RECEPT ZA PILEĆU ILI GOVEĐU SUPU/TEMELJAC SA NOKLICAMA OD BRAŠNA ILI GRIZA

Sastojci za supu/temeljac

(velika mjera - 1 veliki lonac - za 6-8 osoba):

500 g pilećeg ili goveđeg mesa (sa kostima)*
200 g mrkve (=6 kom. srednje veličine)
200 g luka (=1 velika glavica)
200 g korijena celera (=1/2 glavice)
1 poriluk
30-50 g peršuna
20 g vlasca
2,5-3 l hladne vode
2-3 korijena peršuna (opcionarno)
so, biber

Za dodati u gotovu supu:

20-30 g peršuna
20-30 g vlasca

Za noklice od brašna:

3 jaja
135 g brašna
1,5 kašika ulja
1 vrhom ravna kašikica soli, na vrh noža
bibera, malo muškarnog orašćića

Za knedle/noklice od griza:

2 jaja
70 g maslaca na sobnoj temp.
180 g griza
1 vrhom ravna kašikica soli, na vrh noža
bibera, malo muškarnog orašćića

Sastojci za supu/temeljac

(mala mjera - lonac srednje vel. - za 4-6 osoba):

250 g pilećeg ili goveđeg mesa (sa kostima)*
100 g mrkve (=3 kom. srednje veličine)
100 g luka (=1/2 velike glavice)
100 g korijena celera (=1/4 glavice)
1/2 poriluka
10-20 g peršuna
10 g vlasca
1,5-2 l hladne vode
1-3 korijena peršuna (opcionarno)
so, biber

Za dodati u gotovu supu:

10-20 g peršuna
10-20 g vlasca

Za noklice od brašna:

2 jaja
90 g brašna
1 kašika ulja
1/2 kašikice soli, na vrh noža bibera, malo
muškarnog orašćića

Za knedle/noklice od griza:

1 jaje
35 g maslaca na sobnoj temp.
90 g griza
1/2 kašikice soli, na vrh noža bibera, malo
muškarnog orašćića

*Ako želite meso u supi, koristite mesnate dijelove piletine a ako želite da napravite temeljac, koristite više kostiju nego mesa.

Priprema:

- Operite i ogulite povrće i izrežite na komade srednje veličine. Prepolovite crveni luk.
- Začinsko bilje (listove peršuna i vlasac) dobro operite.
- U velikom/srednjem loncu (zavisno od mjere koju ste izabrali), zagrijte puter ili ulje i popržite polovice luka.
- Zatim dodajte meso, povrće, peršun i vlasac i zalijte hladnom vodom. Stavite poklopac i prokuhajte.
- Potom promiješajte, smanjite vatru, vratite poklopac i kuhajte na tihoj vatri (stepen 3 od 9) jedno 1,5-2 sata.
- Dok se supa kuha, pripremite noklice i izrežite ili isitnite u multipraktiku začinsko bilje na što sitnije komadiće.



OSNOVNI RECEPT ZA PILEĆU ILI GOVEĐU SUPU/TEMELJAC SA NOKLICAMA OD BRAŠNA ILI GRIZA

Za noklice od brašna:

- U jednu zdjelu stavite jaja, dodajte ulje i začinite solju, biberom i naribanim muškatnim oraščićem (samo trunčić!).
- Pomoću metlice za snijeg sjedinite sastojke i dodajte ulje i postepeno brašno.
- Krajnji rezultat je smjesa koja je jako viskozna. Smjesu kasnije možete sipati u supu pomoću špric kesice, u koju urežete malu rupicu. Tako ćete imati tjesteninu u obliku kratkih špageta/špecli a noklice možete vaditi i kašikom.
- U svakom slučaju, ako ovu smjesu nećete odmah koristiti, prekrijte je prozирnom folijom da se ne isuši.

Za noklice od griza:

- U jednu zdjelu stavite maslac (bitno je da je mekan), začinite solju, biberom i naribanim muškatnim oraščićem (samo trunčić!) i mikserom ga kremasto umutite.
- Dodajte jaje pa griz i mutite dok se ne stvori smjesa koja je mekana ali kompaktna.
- Umotajte je u prozирnu foliju i stavite u frižider na 15-20 min.
- Kad je supa gotova, procijedite je tako što ćete u jednoj posudi uhvatiti tekućinu a u drugoj ostale sastojke.
- Tekućinu vratite u lonac. Iz posude sa sastojcima odstranite sve osim mrkve i mesa, koji se trebaju ohladiti da biste ih mogli izrezati ili iskomadati.
- Tekućinu ponovo zagrijte i stavite da kuha na srednjoj vatri. Začinite solju i biberom.
- Ovisno koji dodatak za supu želite napravite noklice od brašna ili griza (kao u videu) i ubacujte ih u supu.
- Noklice od brašna se na srednjoj vatri kuhaju 5-10 min a noklicama od griza treba 15-20 min. Noklice od griza iznutra i izvana trebaju biti mekane i svijetle boje. Ako su tvrde ili žučkaste, znači da nisu skuhanе.
- Na kraju dodajte izrezanu mrkvu, komadiće mesa i začinsko bilje.

Savjeti:

Ako pravite temeljac od kostiju, neka se na tihoj vatri kuha 2-3 sata ili duže. Kuhani temeljac procijedite a zatim ga ponovo zagrijte i ukuhajte da dobije što jači ukus. Začinite ga samo solju i biberom. Temeljce možete koristiti odmah ili ih sačuvati za daljnju pripremu. Dobro zatvorene možete ih držati u frižideru i nekoliko dana. Također ih možete prema potrebnoj količini porcionirati te u odgovarajućim posudama zamrznuti.

