

## Hochzeitssuppe mit Markklößchen und Eierstich

### **Zutaten für den Eierstich:**

3 Eier  
9 Eßl. kalte Milch  
1 Prise Salz  
1 Bund Petersilie  
1 Prise Muskat  
etwas Butter

Die 3 Eier, die kalte Milch, das Salz, die klein gehackte Petersilie und die Prise Muskat in eine Schüssel geben. Die Zutaten zu einem glatten Teig zusammenrühren. Dann mit der Butter eine Tasse oder eine tiefe, mittelgroße Schale einfetten, die Eimasse hinein geben. Die Masse wird so lange in einem Wasserbad erhitzt, bis sie anfängt zu stocken und der Eierstich eine feste schneidbare Konsistenz hat. Der Eierstich wird anschließend in den Kühlschrank gestellt.

### **Zutaten für die Markklößchen:**

2-3 Markknochen  
2 Eier  
1 1/2 altbackene Brötchen  
1 Tasse lauwarmes Wasser  
1 Prise Salz  
1 Prise Muskat  
1 kl. Handvoll Petersilie

Die Markknochen in etwas Wasser erwärmen, dann das Mark auslösen, durch ein feines Haarsieb auf einen flachen Teller streichen und kalt werden lassen. In der Zwischenzeit die Brötchen in lauwarmem Wasser aufweichen, fest ausdrücken, mit den beiden Eiern, dem Salz, dem Muskat und der Petersilie verrühren und das Mark mit dem Brötchenteig verkneten. Daraus kleine Kugeln formen, die ebenfalls in den Kühlschrank gestellt werden.

### **Zutaten für die Suppe:**

1 kg Rindfleisch  
1 Bund Suppengrün  
1 Tl. Salz  
1 Bund Petersilie

2 l Wasser in einem genügend großen Topf mit 1 Tl. Salz zum Kochen bringen. Das Bund Suppengrün putzen, waschen und in grobe Würfel hacken. Wenn das Wasser kocht, das Rindfleisch und das Suppengrün in das kochende Wasser legen und alles bei kleiner Flamme ca. 1 1/2 Std. köcheln lassen. Schließlich die Rindfleischbrühe vom Feuer nehmen, die Markklößchen und den in Würfel geschnittenen Eierstich hinzugeben und noch ca. 5 Min. durchziehen lassen (nicht mehr kochen lassen, sonst zerfallen die Markklößchen). Die Suppe wird mit frisch gehackter Petersilie bestreut serviert.