

Schlachtesuppe

Zutaten:

- 1 1/2 l Kesselbrühe (beim Schlachter vorbestellen)
- 1 Bund Suppengrün
- 150 g Rosenkohl
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 150 g Schweinemett
- 1 Ei
- 1 Eßl. Semmelkrumen
- 1 Prise Salz
- 1/2 Tl. frisch gemalener weißer Pfeffer
- 1 kl. Bund krause Petersilie
- Frische hausgemachte Nudeln als Einlage:
 - 1 Ei
 - 1 Eierschale Wasser
 - 1 Prise Salz
 - 1 Kaffeetasse Mehl

Mit der Herstellung des Nudelteiges beginnen: Aus einer Tasse Mehl, einem Ei, einer Eierschale Wasser und etwas Salz einen festen Teig bereiten. Diesen zu einem Quadrat ausrollen, auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen und ca. 30 Min. antrocknen lassen. In der Zwischenzeit wird die Suppe zubereitet. Das Suppengrün waschen, putzen und wie die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den Rosenkohl putzen. Das Schweinemett mit einem Ei, den Semmelkrumen, einer Prise Salz und 1/2 Tl. frisch gemahlenem weißen Pfeffer zu einem Teig vermengen und etwas stehen lassen. Das Suppengrün in die Kesselbrühe geben und bei ganz kleiner Flamme 30 Min. mit geschlossenem Deckel köcheln. Anschließend den Rosenkohl und das zu teelöffelgroßen Klößchen gerollte Schweinemett dazugeben und weitere 10-15 Min. durchziehen lassen. Währenddessen den Nudelteig zu einer lockeren Rolle zusammenrollen, in ganz dünne Streifen schneiden und in ca. 1 l gut gesalzenem Wasser weichkochen (das dauert bei hausgemachten Nudeln ca. 1-1 1/2 Min.). Die fertigen Nudeln abgießen und in die Brühe geben. Die Suppe wird mit der frisch gehackten Petersilie serviert.