

"VERHEIERTE"

(SUPPE MIT GEMÜSE, KARTOFFELN UND SPÄTZLE)

Zutaten:

500 g Suppenfleisch
Wurzelgemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel)
4 mittelgroße Kartoffeln
Salz

für den Spätzleteig

2 Suppenschöpfer Mehl
3 Eier
Salz

Zubereitung:

Suppenfleisch und Wurzelgemüse in ca. 1,5 l Wasser kochen. Salzen. Ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit die geviertelten Kartoffeln zugeben und weich kochen.

Aus Mehl und Eiern sowie Salz einen Spätzleteig herstellen (eventuell ein wenig Wasser begeben, falls der Teig zu fest ist). Spätzle mit Teigschaber oder Messer in kochendes Salzwasser schaben. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen, kalt abschrecken und kurz vor dem Servieren zur Suppe geben. Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden und ebenfalls in die Suppe geben.