

# Festtagssuppe mit „Bachenen“ Einlagen

*Zutaten (für 4 Personen)*

## **Für die Rindersuppe:**

500 g Rinderbrust  
500 g Rinderknochen  
1 Zwiebel  
zerkleinertes Wurzelgemüse (Karotte, Knollensellerie, Lauch)  
Wasser  
Gewürze (Salz, Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner, Lorbeerblatt)

## **Für die Suppeneinlagen:**

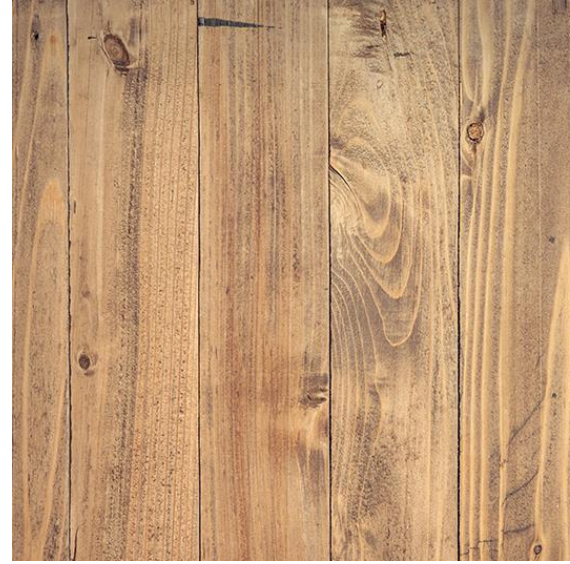
Bachene Geigenknödel/Maggiknödel:  
6 Eier  
ein paar Spritzer Maggi  
Muskatnuss, Salz  
Milch  
120 g Geigenmehl  
Fett oder Öl zum Ausbacken

## Bachene Spätzla:

450 g Mehl  
3 Eier  
warme Milch  
etwas Backpulver

## Bachene Schwämmli:

1/4 l Milch  
30 g Butter  
120 g Gries  
2 Eier  
Salz, weißer Pfeffer  
1 EL Petersilie



## *Zubereitung*

### **Rindersuppe:**

Die Knochen mit kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Dann das Fleisch dazugeben. Nach 15 Minuten Brühe abschäumen und Wurzelgemüse und Gewürze hinzufügen. Dann die Brühe 2,5 – 3 Stunden langsam kochen lassen. Durch ein Sieb gießen und mit Salz abschmecken.

### **Bachene Geigenknödel/Maggiknödel:**

Die Eier schaumig rühren. Mit den Gewürzen und etwas Milch verrühren bis ein flüssiger Teig entsteht. Das Geigenmehl dazurühren und den Teig mindestens 15 Minuten stehen lassen. Mit einem feuchten Teelöffel Teigklößchen abstechen und in heißem Fett ausbacken.

### **Bachene Spätzla:**

Einen flüssigen Teig herstellen, etwas ruhen lassen und mit dem Spätzlehobel den Teig ins heiße Fett geben.

### **Bachene Schwämmli:**

Milch mit Butter kurz aufkochen. Dann das Gries einrühren bis ein fester Kloß entsteht. Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Dann die anderen Zutaten untermengen. Davon mit einem Teelöffel Klößchen abstechen und im schwimmenden heißen Fett herausbacken.

Die Suppeneinlagen vor dem Servieren in die heiße Rinderbrühe geben und etwas ziehen lassen. Mit Schnittlauch garnieren. Alternativ können auch noch Brätknödel und Leberknödel dazu gegeben werden.

## *Guten Appetit!*

**Regional genießen:** Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!