

Schwäbische Riebelesuppe

Zutaten (für 4 Personen)

Für die Teigwareneinlage:

1 Ei (Größe M)
1 Pr. Salz
90 g Mehl (Typ 405)

Für die Suppe:

1 EL Butter oder Margarine (ca. 20 g)
1 EL Mehl
1250 ml Brühe
etwas Salz
geriebene Muskatnuss
1 Bund Schnittlauch oder 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung

Zuerst den Nudelteig für die Suppeneinlage (Riebele) kneten. Ei und Salz in eine Schüssel geben und mit einer Gabel gut aufschlagen. Das Mehl nach und nach zugeben, unterrühren und zuletzt mit der Hand zu einem festen, glatten Nudelteig verkneten. Anschließend in Folie gewickelt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Danach den Nudelteig auf einer Gemüsereibe auf der groben Raspelseite unregelmäßige Teigstückchen vom Teig abreiben. Diese Riebele auf der Tischplatte liegend etwa 2 Stunden in der warmen Küche trocknen lassen.

Anschließend für die Suppe in einem Kochtopf Butter oder Margarine erwärmen. Mehl mit einem Rührlöffel unter das heiße Fett einrühren. Die Mehlschwitze nun unter ständigem Rühren solange garen, bis sie eine hellbraune Farbe angenommen hat. Danach den Kochtopf von der Herdplatte wegziehen und mit Brühe ablöschen. Nun die Suppe mit einem Schneebesen kräftig durchschlagen, den Topf wieder auf die Heizquelle zurück schieben und einmal aufkochen lassen.

Die etwas getrockneten Riebele in die kochende Flüssigkeit einlegen und die Suppe auf diese Weise noch langsam etwa 15 Minuten weiter garen. Zuletzt die Riebelesuppe nach eigenem Geschmack mit Salz und etwas geriebenem Muskat würzen. Die Suppe mit fein geschnittenem Schnittlauch oder Petersilie bestreuen und servieren.

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!



www.donautal-aktiv-genuss.de