


# Emsländische Hochzeitssuppe mit Zwieback-Klößchen und Eierstich

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/10/04/emsländische-hochzeitssuppe-mit-zwieback-klößchen-und-eierstich/](https://happy-mahlzeit.com/2019/10/04/emsländische-hochzeitssuppe-mit-zwieback-klößchen-und-eierstich/)

## Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 1 kg Beinscheibe oder hohe Rippe
- 2 Stangen Porree
- 2 Möhren
- Petersilienwurzeln
- Sellerie
- etwas Liebstöckel
- Salz

## Zubereitung:

Das Fleisch säubern, in Salzwasser aufkochen, danach leicht sieden lassen. Die Brühe abschäumen. Nach 1 1/2 - 2 Stunden das Fleisch aus dem Wasser nehmen, von Knochen und Fett befreien und zerschneiden.

Das Gemüse klein schneiden und beiseite legen. Es wird erst später zur Brühe gegeben.

## Zutaten für die Zwieback-Klößchen:

- 9 Stücke Zwieback
- 3 Eier
- etwas Sahne
- Salz
- Muskat

## Zubereitung:

Die Eier verquirlen. Den Zwieback in eine Plastiktüte füllen und mit einem Nudelholz zerstoßen. Dann zu den Eiern dazugeben, eventuell etwas Sahne dazugießen, damit die Masse die richtige Konsistenz bekommt. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Masse zu kleinen Klößen rollen, einige Minuten in Salzwasser sieden lassen und kurz vor dem Servieren zur Fleischbrühe dazugeben.

## Zutaten für den Eierstich:

- 3 - 4 Eier
- 150 ml Milch
- Muskat
- Salz
- Weißer Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Eier mit Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, dann die Milch dazugeben. Die Masse in eine hitzebeständige Plastik/Gefriertüte füllen und im heißen Wasserbad 20 Minuten fest werden lassen. Anschließend abkühlen lassen und in würfelgroße Stücke schneiden.

**Fertigstellung der Suppe:**

Gemüse, Klöße, Fleisch und Eierstich in die Brühe geben. Das Ganze nur einmal kurz aufkochen, auf Teller füllen und nach Wunsch mit Petersilie garnieren.

Rezept aus dem Kloster Clemenswerth

Quelle: NDR - Klosterküche vom 20.3.2016