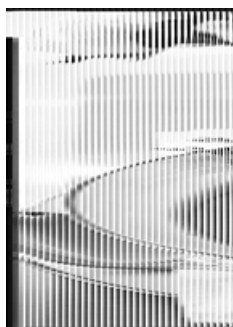




# BOUILLON MIT PETERSILIENNOCKERL



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE PETERSILIENNOCKERL

**50 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**2** Jaune(s) d'œuf

**50 g** Beurre

**1 cs** Persil, finement hachées

Sel

Noix de muscade

**2** Blanc(s) d'œuf

**100 g** Farine, sans levure

### FÜR DIE SUPPE

**1 Liter** Rindsuppe, klar

**2 cs** Ciboulette, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Für die Nockerl: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit dem Eidotter gut vermischen.
2. Butter schaumig rühren. QimiQ Masse langsam in die Butter einrühren, Petersilie beimengen und mit Salz und Muskatnuss würzen.
3. Eiklar zu Schnee schlagen und mit dem Mehl unter die Masse heben. 10 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
4. Mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen und ins kochende Salzwasser legen. Den Topf vom Herd nehmen und weitere 10 Minuten ziehen lassen.
5. Nockerl in heißer Rindsuppe mit Schnittlauch servieren.