



BOUILLON MIT PETERSILIENNOCKERL



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE PETERSILIENNOCKERL

50 g QimiQ Classic, ungekühlt

2 Eigelb

50 g Butter

1 EL Petersilie, fein gehackt

Salz

Muskatnuss

2 Eiweiß

100 g Mehl, glatt

FÜR DIE SUPPE

1 Liter Rindsuppe, klar

2 EL Schnittlauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

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.