

Hochzeitsuppe



Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02852

Zutaten für 10 Personen:

Linsenbolognese

| | Zutat | Art.-Nr. | Menge |
|-----|--------------------------|----------|---------|
| | Rinderfleischsuppe KB | MM02855 | 2.000 g |
| | Nudeln KB | MM02966 | 200 g |
| | Markklößchen | MM02968 | 200 g |
| | Schnittlauch geschnitten | 624452 | 10 g |
| | Steinspeisesalz mit Jod | 78863 | 8 g |
| Bio | Pfeffer | 586772 | 4 g |
| Bio | Eierstich KB | MM02969 | 200 g |
| | Petersilie geschnitten | 651244 | 10 g |

Zubereitung:

1. Fleischbrühe nach Rezept zubereiten.
2. Nudeln nach Rezept zubereiten.
3. Markklößchen nach Rezept zubereiten.
4. Eierstich nach Rezept zubereiten.
5. Brühe aufkochen lassen. Aus der Markmasse Klößchen formen und in der Brühe unter Siedepunkt ca. 10 Minuten ziehen lassen.
6. Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen.
7. Suppe abschmecken, Nudelnester in die Suppe geben.
8. Mit Schnittlauch und gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

* Nur national verfügbare Artikel.