

Grumbeersupp „Spezial“

Zutaten für 4 Personen:

125 g Schinkenwürfel
1 Zwiebel
1 kg Kartoffeln
100 g Karotten
3 Rindswürste
1 Liter Gemüsebrühe
1 TL Majoran

Für die Klösschen:

1 Ei
150 ml Milch
Salz, Pfeffer
220 g Weizenmehl



Zubereitung :

Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Schinkenwürfel in den Ofenmeister geben.

Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten schälen, klein würfeln und dazugeben.

Rindswürste klein schneiden und ebenfalls unterrühren.

Brühe und Majoran dazugeben und den Deckel auflegen.

Alles für 60 Minuten in den Backofen stellen.

In der Zwischenzeit das Ei mit der Milch verquirlen, Mehl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Einen mittelgroßen Topf mit Wasser füllen, salzen und aufkochen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Klößchen abstechen und in das kochende Salzwasser geben. 2-3 Minuten kochen lassen und mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben.

Nachdem der Eintopf eine Stunde im Backofen war Deckel abheben, Klösschen dazugeben, alles gut verrühren und nochmal 10 Minuten in den Backofen stellen.

Dann herausnehmen und genießen.