

Omas Rezeptesammlung

Fleischknödelsuppe - Chnollasuppa Oder Chnödli-suppa

Gattung: Brühe, Fleischbrühe, Knödel, Suppe, Schweiz

2	Eier,				-Schinken),
1	cup	Milch,		200 g	Hackfleisch,
2	cups	Mehl,		1,50 Liter	Fleischbrühe,
		Salz,			Muskatnuss,
200 g		geräuchertes Fleisch			Petersilie (fein gehackt)
		(z.B. Speck, Landjäger,			

Aus Eiern, Milch, Mehl, Fleisch und etwas Salz einen Teig kneten und daraus aprikosengroße Knödel formen.

Diese in die aufgekochte Fleischbrühe geben und sorgfältig umrühren. Ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Muskatnuss würzen und mit Petersilie bestreuen.