

Schwemmkloßchen mit Petersiliensauce

Zutaten für 4 Portionen

500 g Rindfleisch
1 Zwiebel
Esslöffel Salz,
3 Bund Petersilie
3 Petersilienwurzeln
60 g Butter
2 Eier
120 g Grieß
Pfeffer

Zubereitung

Das Rindfleisch mit der geschälten, geviertelten Zwiebel in 1 1/2 Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Dann die gewaschene, groß zerkleinerte Petersilie und die geputzten, in Scheiben geschnittenen Petersilienwurzeln zugeben. Die Brühe 1 Stunde auf schwacher Hitze kochen lassen. Das Fleisch herausnehmen wenn es weich ist, in mundgerechte Stücke schneiden und beiseite stellen. Die Butter schaumig rühren, mit den Eiern, 1 Prise Salz und dem Grieß gut verrühren. Mit einem Löffel kleine Klößchen abstechen. Die Schwemmkloßchen in der heißen Brühe etwa 10 Minuten ziehen, aber nicht kochen lassen. Sie sind gar, wenn sie nach oben steigen. Vor dem Servieren das Fleisch in der Suppe erhitzen, evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann in einer vorgewärmten Terrine servieren.

Soupe de boulettes à la sauce persil

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de viande de bœuf
1 oignon
1 cuillère à soupe de sel
3 bouquets de persil
3 racines de persil
60 g de beurre
2 œufs,
120 g de semoule
Du poivre

Préparation

Eplucher et couper les oignons en quartiers. Les faire bouillir dans 1 ½ d'eau salée. Ajouter les bouquets de persil hachés grossièrement et les racines de persil. Laisser bouillonner le mélange pendant 1 heure à feu doux. Lorsque la viande est cuite la retirer de la marmite, découper celle-ci en petits morceaux. Faire mousser le beurre y ajouter les œufs, une pincée de sel et la semoule. Mélanger le tout. A l'aide d'une cuillère former des petites boulettes (Schwemmkniedla). Plonger ces boulettes de semoule dans le bouillon chaud, mais ne pas faire bouillir. Elles sont prêtes lorsqu'elles remontent à la surface. Peu avant de servir remettre la viande dans le bouillon et faire chauffer, si besoin est saler et poivrer.