

## Rezept von Chefkoch Christian Müller zum Nachkochen

### Rinderbrühe mit Grießnockerl und Gemüse

#### ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

2 kg Rinderzwerchrippe, 2 Zwiebeln, 4 Gewürznelken  
1 walnussgroßes Stück Ingwer, 2 Knoblauchzehen  
2 Bund Suppengemüse (Lauch, Sellerie, Karotten,  
Petersilienwurzel, Blattpetersilie)  
1 TL schwarze Pfefferkörner, 4 Lorbeerblätter  
5 Wacholderbeeren, 2–3 TL gekörnte Brühe, Salz  
**Für die Einlage:** 3 Möhren, 125 g grüne Erbsen (TK)  
Salz, 1 Ei, 35 g weiche Butter, Muskatnuss (frisch gerieben)  
85 g Grieß, 1 Bund Schnittlauch



#### ZUBEREITUNG:

1. Die Zwerchrippe trocken tupfen, so zerteilen, dass die Rippen einem großen Topf Platz haben. Mit kaltem Wasser bedecken, aufkochen. Dabei den entstehenden Schaum entfernen.
2. Die Zwiebeln samt Schale halbieren, mit den Schnittflächen nach unten in einer Pfanne (ohne Fett) anrösten. Mit den Nelken spicken. Den Ingwer schälen, grob zerkleinern. Mit den Zwiebeln und den grob zerdrückten Knoblauchzehen sowie den zerstoßenen Pfefferkörner, Wacholder, Lorbeerblättern, und etwas Salz zum Fleisch geben. Mind. 60 Min. köcheln lassen.
3. Das Suppengemüse putzen, waschen, grob zerkleinern und hinzufügen. Weitere 60–90 Min. köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die Möhren schälen, in feine Streifen schneiden. Mit den Erbsen in Salzwasser bissfest garen. Das Fleisch und das Suppengemüse aus dem Sud nehmen. Durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen und mit gekörnter Brühe abschmecken. Das Fleisch vom Knochen und in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Ei und Butter verrühren, mit Salz und Muskat würzen. Den Grieß unterrühren, 5 Min. ziehen lassen, dann Nocken abstechen. In der siedenden Fleischbrühe ca. 20 Min. gar ziehen lassen.
6. Brühe mit den Nockerln anrichten. Nach Belieben Fleisch und etwas Gemüse ergänzen. Mit reichlich Schnittlauchröllchen bestreut servieren.