

Spinatkrapfen-Suppe

ZUTATEN

Handvoll jungen Spinat
30 g Butter
1/2 Zwiebel
Salz
1/2 Semmel
Schmalz
Tasse Rahm
2 Scheiben magerer
Schinken
1 Eiweiß
Suppenbrühe

ZUBEREITUNG

Eine Handvoll jungen Spinat wird gewaschen, fein gewiegt und in einem topf mit 30 g Butter, einer halben, fein geschnittenen Zwiebel und einer Prise Salz ein wenig gedünstet. Währenddessen wird eine halbe Semmel in Würfel geschnitten, in Schmalz geröstet, mit einer Tasse voll Rahm übergossen und so eine Zeit lang stehen gelassen.

Dann werden 2 Scheiben magerer Schinken fein gewiegt und Brot und Schinken unter den gedünsteten Spinat gemengt, Aus einem dünn ausgewalgt Nudelteig werden nun viereckige Stücke geschnitten und am Rand mit Eiweiß bestrichen. Auf jeden Fleck wird dann ein Eßlöffel voll Spinatfülle gegeben. Darauf werden die Fleckl zusammengeslagen, am Rand fest zusammengedrückt und eine Viertelstunde auf dem Nudelbratt getrocknet.

Dann werden die Küchlein in eine siedende Fleischbrühe gegeben und eine Viertelstunde darin gekocht.

