

**Mini-Frühlingskräuter-Käse-Knödel  
im „Beef Tea“ vom Hohenloher Rind**  
- für etwa 4-6 Personen -

**3 große Zwiebeln**  
**500 g Karotten**  
**250 g Sellerie**  
**200 g Lauch**  
**3,5 L kaltes Wasser**  
**600 g Suppenfleisch vom Rind oder Beinscheiben vom Rind**  
**5 Zweige Petersilie**  
**3 getrocknete Tomaten**  
**2 Lorbeerblätter**  
**0,5 TL schwarze Pfefferkörner**

Das Gemüse waschen. Von den Zwiebeln nur die äußerste Schicht sowie die Wurzel entfernen und die Zwiebeln halbieren. Die inneren Zwiebelschalen dürfen verbleiben. Die Karotten grob putzen, die Enden leicht abschneiden und die Karotten in Scheiben schneiden. Den Sellerie schälen und in kleinere Stücke schneiden. Den Lauch gut waschen, die Wurzel und den unschönen oberen Teil abschneiden und den Lauch in Ringe schneiden. Die Zwiebeln in einem großen Topf auf den Schnittflächen leicht anrösten und das Wasser zugeben. Das restliche Gemüse hineingeben sowie das Fleisch hineinlegen. Die Petersilie, die Tomaten, die Lorbeerblätter und die Pfefferkörner zugeben und die Brühe langsam erhitzen. Den entstehenden Schaum mit einem Sieb oder Löffel abschöpfen. Die Brühe darf nur leicht köcheln und das etwa für bis zu 3 Stunden.

---

**50 g geputzte und gesäuberte Frühlingskräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Pimpinelle, Brennessel usw.)**  
**30 g Pinienkerne**  
**1 Knoblauchzehe**  
**40 g Olivenöl**  
**Salz, Pfeffer**  
**250 g Brötchen (Mischung aus hellen Weckle und Laugenweckle)**  
**5 Frühlingszwiebeln**  
**ausreichend Butter und Olivenöl**  
**4 EL gehackte Kräuter (siehe oben)**  
**200 ml Milch**  
**2-3 Eier (Größe M)**  
**50 g fein geriebener Parmesan**  
**0,5 TL gemahlener Bockshornklee**  
**Salz, Pfeffer,**  
**Butterschmalz, Olivenöl, Salz, 2 EL gehackte Kräuter**

Die Kräuter gut waschen und trocknen; grobe Stiele dabei entfernen. Die Kräuter grob zerkleinern und in einen hohen Mixbecher geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Danach die kühlen Pinienkerne mit dem Öl und Salz und Pfeffer in den Becher geben und alles mit dem Stabmixer zu einem Pesto pürieren. Die Weckle in Scheiben und Streifen schneiden und danach fein würfeln. Danach die Frühlingszwiebeln säubern und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Zuerst in einer Mischung aus Butter und Olivenöl die Brötchenwürfel goldbraun rösten und in eine größere Schüssel geben. Erneut Butter und Öl erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten. Die Kräuter gegen Ende zugeben. Die Milch eingießen und erwärmen. Alles über die Brotwürfel gießen, gut vermischen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Eier hineinschlagen, den Parmesan und die Gewürze zugeben und alles kräftig vermengen. Die Masse nochmals 15 Minuten ziehen lassen. Knapp TL-große Portionen abstechen und zu kleinen Bällchen formen. Diese portionsweise in einer Mischung aus Schmalz und Öl ringsherum anbraten. Das Fleisch aus der Brühe nehmen und in kleine Stücke schneiden. Die Brühe vorsichtig durch ein Sieb oder Passiertuch geben und auffangen. Die Brühe mit Salz würzen, das Fleisch zugeben und die Mini-Knödel einlegen und nochmals kurz erwärmen. Die Suppe mit den Kräutern servieren.

---

Tipp: In etwas Öl feine Gemüsewürfel oder Gemüsestreifen leicht anbraten und ebenfalls in die Suppe geben. Schmeckt prima und sieht schön aus.