



### **Brätknödelsuppe**

Ich war vor einiger Zeit in München auf dem Konzert eines Großmeisters - NEIL YOUNG. Mein Vater war auch ein Großmeister - Großmeister im Brätknödelsuppe machen. Als es bei uns zuhause ans Erben ging und mein Bruder das Elternhaus bekommen hat, sagte ich meinem Vater egal solange er mich in die Geheimnisse des Brätknödelsuppe machens einweiht. Was er kurz vor seinem Tode auch noch gemacht hat. Es gibt Lebensmittel die einem beim Verzehr ein solches Glücksgefühl vermitteln das man sich wünscht der Teller darf nie leer werden und da gehört diese Brätknödelsuppe für mich eindeutig dazu.

#### **Zutaten:**

250g Brät (ich nehme nur das von der Metzgerei Weber in Heimenkirch)

Petersilie

2 Eier (von glücklichen Hühnern)

Salz

Pfeffer

Muskat (frisch gerieben)

Muschelmehl

Frische Vollmilch

Brät in eine Schüssel geben, Eier, Petersilie, Salz Pfeffer und Muskat dazugeben.

Mit einem Quirl verrühren bis sich das Brät mit den anderen Zutaten gut gemischt hat.

Dann Muschelmehl dazugeben nicht zu viel etwas Milch nicht vergessen. Ich nehme einen Kochlöffel (so

einer mit einem Loch drin) und verrühre alles. Immer wieder Milch und Muschelmehl dazugeben, aufpassen

das der Teig nicht zu fest wird. Die Knödel mit Hand und Löffel rund machen und in kochendes Wasser

geben.

Aufkochen lassen bis sie oben schwimmen, ziehen lassen und mit einem Sieb herausnehmen.

In die Suppe kommt bei mir dann noch Schnittlauch, frisch geriebene Muskatblüte, etwas Maggi, Backerbsen und etwas Suppennudeln.



**B&B**

Bernhard Rosa

Glasbuehlstrasse 3, D-88161 Lindenberg / Allgäu, Germany

Phone +49 (0) 8381 940 525

[www.bundb.shop](http://www.bundb.shop)