

SUPPE MIT EI

SUPPE MIT EI

Ihr wisst, dass ich Suppe einfach nicht vernünftig fotografieren kann... wisst ihr doch – oder? Es hilft einfach nix, es wird nicht besser. Ich habe zwar auch ein paar hübsche Suppen-Fotos, aber die Chancen stehen jedes mal 50/50. Normalerweise rette ich mich dann wenigstens mit einem spannenden Rezept – aber hier ist es ein ganz einfaches Resteessen aus der 5 Minuten Kategorie. Das liegt jetzt auch schon ewig vorbereitet bereit um mal gepostet zu werden, aber dann gibt es halt doch immer wieder Rezepte mit hübscheren Fotos. Jetzt hat Mel von Pimpimella bei Zorra ein Event zum Thema „Outtakes from your kitchen“ gestartet. Da kann ich die Suppe endlich und ohne schlechtes Gewissen mit euch teilen – ist ja für ein Event! ☐ Ich hatte vom Tafelspitz und von den Maultaschen mit Tafelspitz noch gut 1 L Rindersuppe übrig, aber keinen Platz mehr im Tiefkühler um die Suppe einzufrieren. Zum Wegwerfen war sie viel zu schade, also gab es diese Restesuppe. Egal, geschmeckt hat's... auch wenn es vielleicht nicht unbedingt so aussieht.



Zutaten für 2 Personen:

1 L Rindersuppe

1 Karotte

2 Petersilienwurzeln

etwas frische Petersilie

1 Ei

1/2 Zitrone

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ich bringe die Suppe vom Vortag zum kochen. Die Karotte und die Petersilienwurzeln werden in sehr kleine Würfel geschnitten und dazu gegeben. Nebenbei verquirle ich ein Ei und würze es mit Pfeffer und Salz.



Sobald die Suppe sprudelnd kocht gebe ich eine große Kelle Suppe zum Ei. Gut umrühren, das Ei gerinnt durch die heiße Suppe.



Die Ei-Suppe zurück in den Topf geben, noch eine Minute köcheln lassen und mit Zitronensaft abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Pfeffer und Salz dazu geben.

Schon ist die Suppe auf dem Tisch!

