

# Nudelsuppe

4-6 Personen

## Zutaten:

- 500-800 g Fleisch ( Tafelspitz, Querrippe ...)
- Suppengrün ( Möhre, Sellerie, Lauch, Petersilie, Blumenkohl )
- 2 TL Salz
- 2-3 TL Klare Fleischsuppe
- 300 g Suppennudeln/Schnittnudeln
- 1 Bratwurstchen ungebrüht
- Maggi
- Eierstich ( [siehe Rezept](#) )



## Zubereitung:

- Suppengemüse putzen und waschen. Fleisch waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In einem großen Topf 2½ Liter Salzwasser ( 2 TL Salz ) zum Kochen bringen und das Fleisch zugeben. Nach 30 Minuten das Gemüse zugeben. Alles 1½ - 2 Stunden kochen lassen.
- Nudeln in Salzwasser nach Packungsangabe kochen, durch ein Sieb abgießen und abschrecken.
- Fleisch und Gemüse herausnehmen. Brühe durch ein Sieb gießen.
- Geschnittene(r/s) Möhren, Sellerie und Fleisch, Bratwurstkügelchen, Nudeln und Eierstich und in die Brühe geben. Mit klarer Fleischsuppe und Maggi kräftig würzen.

