

# Rindssuppe mit Schinken-Schöberl

## mit Backofen-Schinken

### Was du dazu benötigst Für die Rindssuppe:

1kg Rinds-Suppenfleisch  
1 Bund Suppengemüse  
Etwas Petersilie  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
Etwas Lorbeerblätter  
Etwas Wacholderbeeren  
Etwas Pfefferkörner  
Etwas Salz

### Für die Schöberl:

100g Backofen-Schinken  
1 Bund Schnittlauch  
2 Eier  
30g Mehl, glatt  
Etwas Muskatnuss  
Etwas Salz



### Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier belegen und das Backrohr auf 200°C vorheizen.

Für die Schöberl den Backofen-Schinken klein würfelig schneiden. Die Eier trennen – das Eiklar mit einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen, die Dotter danach einrühren und das Mehl unterheben. Den Schnittlauch sowie den Backofen-Schinken untermengen und mit Salz und Muskatnuss würzen.

Die Masse in eine kleine Auflaufform oder auf ein Backblech fingerdick verstreichen. Schöberl-Masse ca. 10 Minuten im Rohr auf mittlerer Schiene goldgelb backen. Aus dem Rohr nehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen. Die Schöberl danach in Rauten schneiden.

Für die Suppe die Zwiebel halbieren und in Öl gut bräunen und das Gemüse in grobe Stücke schneiden.

Alle Zutaten in einen Topf mit kaltem Wasser geben und einmal aufkochen lassen. Für ca. 120 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist, dabei den Schaum immer wieder abschöpfen.

Die Suppe abseihen und mit den Schöberl anrichten.

### Tipp

Die Kochzeit der Suppe variiert je nach Größe des Suppenfleisches.

### Portionen

4 Portionen

### Dauer

160 Minuten

Vorbereitung: 30 Minuten

Kochzeit: 130 Minuten

### Level

Einfach

