



Altländer Hochzeitssuppe

Als Hauptgericht für 5 Personen

1 kg Röhren- oder Markknochen
 1,5 – 2 kg feines, mageres Rindfleisch vom Schlachter des Vertrauens
 1 Stück Muskatblüte, ggf. gemahlen
 2 Stangen Porree
 1 Sellerieknolle
 2-3 Petersilienwurzeln
 Salz
 3 – 4 l Wasser
 3 – 4 Eigelb

90 g Butter
 90 g Mehl
 3 l Brühe
 ½ Rosinenbrot
 Butter
 Ggf. 150 g Rosinen



Folgt uns auf  [rechtfrucht](https://www.instagram.com/rechtfrucht)

Die Hälfte des Suppengemüses in Würfel schneiden. Knochen mit dem Suppengemüse, Salz und Gewürzen zum Kochen bringen und 1,5 Stunden köcheln lassen. Die Brühe durch ein Haarsieb gießen. Das Fleisch in größere Würfel schneiden.

1 l Wasser zum Kochen bringen, das Fleisch und Suppengrün (gebündelt) in das kochende Wasser geben und garkochen.

Aus Butter, Mehl und Brühe eine Schwitze bereiten. Kurz vor dem Servieren das Eigelb mit etwas Brühe verschlagen, dann alles in die heiße Brühe geben und kurz durchschlagen. Das heiße Fleisch in eine Suppenterrine füllen, die fertige Brühe darüber geben und die Suppe servieren. Das Original wird ohne Suppengemüse serviert, wir genießen die Suppe mit.

Dazu reicht man Rosinenbrot und wer mag streut sich Rosinen in die Suppe.
 Wir bevorzugen Rosinenbrot mit Butter als Beilage.

Zu einer typischen Hochzeit im Alten Land wurde früher das ganze Dorf eingeladen. Zur Hochzeitsfeier gab es dann diese leckere und sättigende Suppe.

Weil niemand so viele Löffel besaß, entwickelte sich daraus die Tradition, dass jeder Gast seinen eigenen Hochzeitslöffel mitbrachte. Diese Löffel waren meistens besonders schön gearbeitet, mit Gravur versehen und wurden nur zu Hochzeiten benutzt. Am Ende des Festmahls wurden die Löffel in der Tischdecke abgewischt und wieder mit nach Hause genommen.



www.recht-frucht.de