

Gemüsebrühe mit Eierstich

Zutaten für 4 Portionen Brühe:

2 Karotten
¼ Knolle Sellerie
1 Stange Lauch
1-2 Petersilienwurzel(n)
1 Zwiebel mit der Schale
2 l Wasser
Salz, Muskat, Pfeffer
Lorbeer, Wachholder, Rosmarin, Thymian, Knoblauch



Zubereitung:

Karotten, Sellerie, Lauch und Petersilienwurzel gründlich waschen, putzen und grob schneiden. Zwiebel vierteln mit Schale. Kaltes Wasser aufstellen und salzen. Alle Gemüsesorten ins Wasser geben und die gewünschten Gewürze. Zugedeckt langsam zum Kochen bringen, leise 1 ½ -2 Stunden ziehen lassen, da die Brühe sonst trüb wird. Brühe abseihen, abschmecken.

TIPP:

Der Geschmack der Gemüsebrühe kann durch Zugabe von Wachholder, Muskat, Lorbeer, Maggikraut, Knoblauch, Thymian, Pfefferkörner, Nelken etc. variiert werden.

Zutaten für 4 Portionen Eierstich:

4 Eier
10 g Butter / Öl
Salz, Pfeffer
8 EL von der hergestellten Gemüsebrühe
fein gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die 4 Eier mit Salz und Pfeffer sowie 8 EL Brühe verquirlen. Die Ei Masse in eine gebutterte Form oder Förmchen gießen ca. 1 cm hoch, zugedeckt im Wasserbad oder im Ofen bei schwacher Hitze garen. **Achtung:** nicht kochen lassen. Garzeit etwa 20 Minuten. Feste Masse stürzen, in Würfel oder Rauten schneiden bzw. mit einem Gemüse- / Obstaus-stecher nette Formen platzsparend ausstechen. In die heiße Brühe geben, mit der fein gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

TIPP:

Wer kein Ei mag, der kann als Suppeneinlage auch Suppennudeln, Knoblauch-Croutons, Backerbsen, Grießnockerl etc. verwenden

Wissenswertes...

...Im Wasserbad bereitet man Speisen zu, die keinen direkten Kontakt zum Wasser als Wärme Überträger haben sollen, auch damit sie nicht verwässert werden. Dafür füllt man die Grundmasse in eine Form aus Metall oder Porzellan und stellt sie in ein mit Wasser gefülltes Gefäß. Dieses erhitzt man anschließend auf dem Herd oder im Backofen, um die Speisen zu garen oder zu stocken.