

Rindfleischsuppe mit Markklößchen

Rindfleischsuppe (oder Brühe, Boullion oder Consommé) ist ein nahezu internationales Gericht und nicht nur in Deutschland der absolute Klassiker einer gehobenen Suppe. Insofern stellt sich natürlich die Frage, ob es Sinn macht, sie auch als regionales Gericht vorzustellen. Dies berührt zum einen die grundsätzliche Entscheidung, ob Regionalität bedeutet, dass ein Gericht nur in der Region bekannt sein und gekocht werden darf. Wir meinen nicht, denn dann blieben in jeder Region nur sehr wenige Gerichte übrig. Und zum anderen, ob Gerichte, die es nicht schaffen, über eine Region hinaus bekannt zu werden, wirklich die schmackhaftesten wären, ist zumindest zweifelhaft.



Die Zubereitung der Rindfleischsuppe hat oft regionale Eigenheiten. In unserer Region ist wohl der Favorit die Rindfleischsuppe mit Markklößchen.

Die Rindfleischbrühe ist am Niederrhein über Jahrzehnte hinweg geradezu der Klassiker als Einstieg in das bürgerliche „Sonntagsmenü“.

So wird der Rindfleischsuppe im Niederrheinischen Kochbuch¹ (Erstausgabe 1895) ein eigener Abschnitt mit 6 (!) Rezepten gewidmet.

Und schon im Niederrheinischen Kochbuch von 1777² finden wir ein Rezept:

„Suppen von Ochsen oder Rindfleisch

Nehmet gesundes und frisch geschlachtetes Fleisch, weil es den Suppen den meisten Geschmack gibt. Das saftigste sind wohl die Rückenstücke, die Rippenstücke, die Hinterviertel und der untere Theil am Hüftbein, die geschilderte Rippen. Die sich zur Tafel am besten schickende Stücke sind, die Hinterviertel, und die Brust des Ochsen. Thut kein Kalbfleisch in eure Suppen, oder ihr müßet denn nicht wohl seyn. Wenn euer Fleisch wohl geschäumt hat, werfet allerhand Arten von wohl gereinigten und gewaschenen Sellerie, Zwiebeln, weiße oder gelbe Rüben, Blumenköhle, Pastinaken, Porre, Porceley, Petersilienwurzeln Endivien oder was die Saison vom Jahre mit sich bringet. Lasset es so sanft wegkochen, bis daß das Fleisch gahr ist. Lasset sie dann durch ein Sieb oder Serviette laufen, und Weisbrodt in die Schüssel eingeweicht, und angerichtet.“

1 Niederrheinisches Koch-Buch : die besten Recepte für den bürgerlichen Mittagstisch, Repr. [d. Ausg.] 1895 - 1900. Duisburg: Braun, 1975, S. 30f.

2 Bd. 1. 1. Aufl., Reprint der Ausg. Düsseldorf, Dr. und Verl. von Zehnpfenning und Bärstecher, 1777 / neu hrsg. und komm. von Gertrude Cepl-Kaufmann ...; mit ausgewählten, aktualisierten Rezepturen erg., Menues und Einzelgerichten zum Nachkochen ausprobiert, empfohlen und mit Zeichnungen versehen von Dieter L. Kaufmann. Düsseldorf: Gruppello, 1996, S. 178

In der Substanz hat sich bis heute nicht viel geändert.

Unser Rezeptvorschlag:

Zutaten

Für die Rindfleischbrühe:

500- 700g Ochsenbrust

300 g Fleischknochen

1 Lorbeerblatt

3 Petersilienstängel

1 Zwiebel – halbiert und mit der brauen Schale (gibt der Brühe eine schöne Farbe)

½ Tl. Macis oder Muskatnusblüte

8-10 Pfefferkörner

3 l Wasser

Salz

1 Bund Suppengrün (Porree, Sellerie, Petersilienwurzel – keine Möhren)

Für die Markkößchen mit Gries:

Rindermark aus 2 Markknochen

Hartweizengrieß

1 Ei

Salz, Pfeffer, etwas Muskat, gehackte Petersilie



Zubereitung:

Fleisch und Knochen kalt abspülen, mit den Gewürzen und dem grob geschnittenen Suppengrün im gesalzenem Wasser aufkochen und ca. 2 – 3 Stunden leise köcheln lassen, dabei den Schaum abschöpfen. Das Fleisch und die Knochen herausnehmen und die Brühe durch ein feines Sieb gießen. Das ausgekochte Gemüse entfernen. Die Brühe erkalten lassen und dann die Fettschicht abheben. Falls die Brühe noch etwas kräftiger sein soll, noch weiter einkochen lassen und evtl. frisches Gemüse nach Bedarf dazugeben.

Das Mark klein schneiden und in einer Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Das flüssige Fett durch ein Sieb streichen und in einem Topf heiß werden lassen. Den Grieß unter Rühren dazugeben – die Menge richtet sich nach dem vorhandenen Fett. Dann unter Rühren nach und nach Brühe dazugeben, bis ein fester Kloß entsteht (ähnlich einem Brandteig). Die Masse etwas abkühlen lassen und dann das Eigelb und die Gewürze unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Klößchen formen und in der Brühe ziehen lassen.