

## Bouillon mit Petersilnockerl

Suppe Vegetarisch

### ZUBEREITUNG

QimiQ glatt rühren und mit dem Eidotter gut vermischen. Für die Petersilnockerl Butter schaumig rühren. Die QimiQ-Masse nun langsam in die geschlagene Butter einrühren, Petersilie beigeben und mit Salz und Muskat würzen. Aus dem Eiklar einen Eischnee zubereiten und mit dem Weizenmehl unter die Masse heben. 10 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen und ins kochende Salzwasser einlegen. Den Topf vom Herd nehmen und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Die Nockerl in heißer Rindsbouillon mit Schnittlauchröllchen servieren.



### ZUTATEN

1 l Rindsbouillon  
2 EL Schnittlauchröllchen  
50 g Butter  
2 Eidotter  
50 g QimiQ  
1 EL Petersilie gehackt  
Bad Ischler Gusto 7  
Kräuter Salz  
Muskat  
2 Eiklar  
100 g Weizenmehl glatt  
Salzwasser