



**Gesamtzeit:** 30 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 2 Personen

# Rinderbrühe mit Klößchen und Eierstich

## Rinderbrühe mit Klößchen und Eierstich

500 ml Jürgen Langbein Rinder-Fond

Etwas frische Petersilie

1 Bündel Suppengemüse

250 g Menzi Fleischklößchen

125 g Menzi Eierstich

## Rinderbrühe mit Klößchen und Eierstich

1.

Suppengemüse in kleine Würfel schneiden.

Rinderfond erwärmen, Gemüse hinzugeben und ca. 20 min. köcheln lassen.

Eierstich in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Fleischklößchen in die Brühe geben. Weitere 5 min. köcheln.

Mit frischer Petersilie servieren.