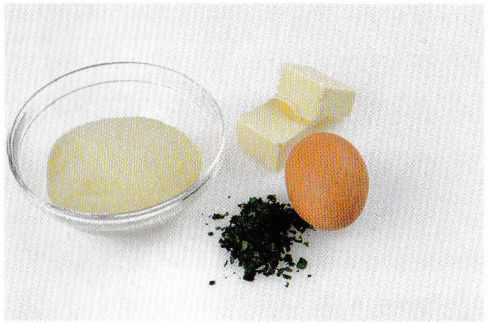
Suppeneinlagen

Grießnockerl

Materialanforderung für 10 Portionen

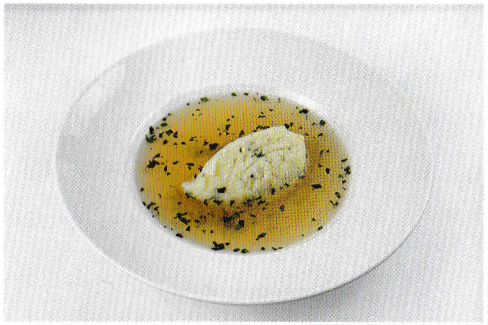
1 Stck.	Ei (50 g)
50 g	Butter
100 g	Grieß
Gewürze:	Salz, Muskat, gehackte Petersilie



Zutaten bereitstellen.

Arbeitsweise

① Butter schaumig rühren.
② Ei und Grieß dazugeben, würzen.
③ Mit Kaffeelöffel Nockerl in siedendes Salzwasser abstechen.
④ 10 Minuten ohne Deckel kochen lassen.
⑤ Mit kaltem Wasser abschrecken und zugedeckt 10 Minuten, ohne Wärmezufuhr, ziehen lassen.
⑥ In Bouillon servieren.



Grießnockerl in Bouillon anrichten.

Schinkenschöberl (Schinkenbiskuit)

Materialanforderung für 10 Portionen

5 Stck.	Eigelb
5 Stck.	Eiweiß
100 g	Mehl
60 g	Gekochter Schinken
Gewürze:	Salz, Muskat

Zutaten für Suppenbiskuit bereitstellen.

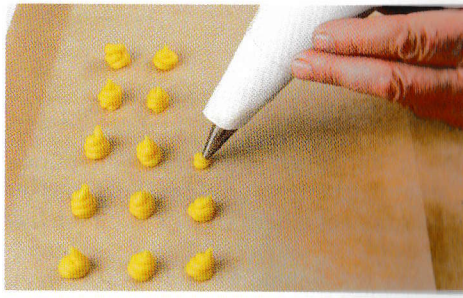
Arbeitsweise

① Eigelb mit Salz und Muskat schaumig schlagen.
② Eiweiß zu Schnee schlagen.
③ Gesiebtes Mehl und Eiweiß abwechselnd unter die Eigelbmasse heben.
④ Fein geschnittene Schinkenwürfel unterziehen.
⑤ Sofort auf gefettetes Pergamentpapier streichen und bei 200 °C ca. 10 Minuten goldbraun backen.
⑥ Pergamentpapier abziehen, nach dem Erkalten in Rauten oder Würfel schneiden.

Profiteroles (Brandteigkrapfen)

Materialanforderung für 10 Portionen

0,125 l	Wasser
30 g	Butter
75 g	Mehl
2 Stck.	Eier
Gewürze:	Salz



Brandteig mit Spritzbeutel/Lochtülle auf Backtrennpapier dressieren.

Arbeitsweise

① Wasser, Butter und Salz aufkochen.
② Gesiebtes Mehl im Sturz in die Flüssigkeit geben.
③ Mit einem Holzspachtel abbrennen, bis sich die Masse vom Geschirr löst.
④ In kaltes Geschirr umfüllen.
⑤ Eier einzeln unterarbeiten.
⑥ Brandteig in Erbsenform auf ein feuchtes Blech spritzen.
⑦ Bei 220 °C ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Hell gebackene Profiteroles.