



## Gebundene Kräutersuppe mit Markbein

Die gebundene Suppe ist eine Bouillon, in die zum Schlusse eine Liaison eingerührt wird. Die Liaison besteht aus Eigelb und Voll- oder Sauerrahm, sie macht die Suppe nicht dick, wie bei einer Bindung mit Mehl, sondern verleiht ihr eine cremig-seidige Konsistenz. Zu intensive Kräuter passen nicht in die Suppe, Petersilie mit ihrem krautigen Geschmack ist da genau das Richtige.

Die Markbeine werden kurz angebraten, das kräftigt ihren Geschmack, und eine halbe Stunde in der Suppe mitgeköchelt. Ein Schuss Noilly Prat, dem ganz trockenen Wermuth, verleiht der Suppe etwas feine Raffinesse.

### Zutaten (2 Teller)

2 schöne Markbeine  
1 kleine Zwiebel  
1 Schuss Noilly Prat  
6dl Rindsbouillon  
2 handvoll italienische Petersilie  
etwas Pfeffer  
1 Eigelb  
30g Sauerrahm  
Bratbutter

### Zubereitung

Markbeine unter kaltem Wasser abbürsten und für 3 Stunden (oder über Nacht) in kaltem Wasser einlegen. Das entzieht ihnen Blutreste und das Mark wird dadurch heller.

Zwiebel fein hacken und in Bratbutter glasig dünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und kurz köcheln lassen. Bouillon dazugießen und aufkochen. Petersilie nicht zu fein hacken und zugeben.

Nebenher Markbeine in Bratbutter beidseitig anbraten. In die Bouillon geben und 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Eigelb und Sauerrahm miteinander verquirlen (Liaison).

Herdplatte ausschalten, sobald sie Suppe nicht mehr köchelt, zuerst 3EI heiße Bouillon in die Liaison einrühren, danach die Liaison in die Bouillon einrühren und 5 Minuten ziehen lassen. Nicht mehr kochen, sonst flockt das Eigelb aus. Am besten nimmt man die Markbeine zum Einrühren der Liaison kurz aus der Pfanne.

Anrichten und das Markbein mit etwas Pfeffer aus der Mühle bestreuen.





