

Einfach. Gut. Bachmeier Tomatensuppe mit Quarknockerl

BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-tomatensuppe-mit-quarknockerl-rezept-102.html



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für die Suppe:

- 40 g Salsiccia mit Fenchel
- 1 Schalotte
- 1 kleine Karotte
- 1 Stück englisch Sellerie
- 1 EL Zucker
- 1 kg vollreife Tomaten oder Tomaten aus der Dose (ca. 600g)
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Tomatenmark
- 1 Gewürzsäckchen mit Thymian, Lorbeerblatt, 1 Nelke, 3 Wacholderbeeren
- 1 l Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die Quarknockerl:

- 35 g Butter
- 3 Eigelbe
- 45 g geriebenes Weißbrot ohne Rinde

- 135 g Topfen (25%)
- 2 Blatt Basilikum gehackt
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Für die Quarknockerl die Butter mit den Eigelben schaumig rühren und alle Zutaten dazugeben. Zitronenschale reiben und zu dem Quark geben und nochmals durchrühren. Die Masse für ca. 3 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen.
2. Schalotte, Sellerie und Karotte in feine Würfel schneiden. Von den Tomaten den Strunk entfernen und vierteln. Salsiccia fein hacken und in einem Topf langsam anbraten und auslassen. Das Gemüse dazugeben und ohne Farbe anschwitzen lassen. Das Tomatenmark dazugeben, kurz anbraten, mit Zucker karamellisieren, Tomaten dazugeben und kräftig umrühren. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, Gewürzsäckchen dazu geben und für ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Suppe durch die flotte Lotte passieren und mit Salz, Cayenne und Pfeffer abschmecken.
3. In einem Topf Wasser aufkochen und salzen. Von der Quarkmasse Nockerl abstechen und kurz aufkochen, danach ca. 10 Minuten ziehen lassen. Suppe in einem tiefen Teller anrichten und die Quarknockerl einlegen. Mit Basilikum garnieren.