



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 2 Stk. Eier
- Salz
- 2 EL Mehl
- 2 EL Milch
- 1 l Rindsuppe
- g Gemüse (gemischt)
- Schnittlauch

**Mein persönlicher Tipp**

Die Eintropfmasse mit 1 Esslöffel geriebenem Hartkäse verfeinern.:

**Erika Kerbl**

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Kirchdorf

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlage Herzhafte Hausmannskost*

## Eintropfsuppe

**Zubereitung**

- Eier, Salz, Mehl und Milch gut verrühren und 15 Minuten rasten lassen.
- Die Suppe zum Kochen bringen.
- Den Teig von möglichst hoch - ideal aus einem Schnabelhäferl - über einer Schneebesenrute in die kochende Suppe einlaufen lassen.
- Durchrühren, kurz aufkochen lassen und mit frischem Schnittlauch bestreut servieren.

