Britta Heinke

**Niedersächsische Hochzeitssuppe**

*Meine/unsere Suppe kommt aus*: Niedersachsen

*Was ist das Besondere an dieser Suppe? Was verbinden Sie mit dieser Suppe?*

In unserer Familie ist es die traditionelle Festtagssuppe, die zu allen hohen Feiertagen gereicht wird. Sie tut Körper und Seele gut. Bei uns gehört zusätzlich Maggi in die Suppe. 😊

**Zutaten (für 4 Personen):**

Hühnerklein

Markknochen

Suppengrün

Hackfleisch

Graupennudeln

Spargel

Eier

Milch

Wasser

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Liebstöckel

*Wo erhältlich:* im Supermarkt

**Zubereitung:**

Man kocht eine Brühe aus dem Hühnerklein und eine Brühe aus dem Markknochen. Während die Brühen kochen, werden Mettbällchen gebrüht und Eierstich gestockt. Auch die Graupennudeln werden gekocht.

Am Ende werden die Brühen zusammengeschüttet.

Mettbällchen, Eierstich, Nudeln, Möhrenscheiben und geschnittener Spargel kommen dazu. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.