

Fleischklößchen-Suppe

Zutaten

1 Schalotte, halbiert
200 g Hackfleisch, gemischt
1 geh. EL Paniermehl
1 TL Salz
¼ TL Pfeffer
¼ TL Majoran
¼ TL Paprika edelsüß
800 g Wasser
2 ½ TL Gewürzpaste
für Fleischbrühe, selbst gemacht
oder 2 Würfel Fleischbrühe (für je 0,5 l)
150 g Möhren, in Scheiben, halbiert
100 g Knollensellerie, in Würfeln (1 cm)
oder 100 g Petersilienwurzel, in Würfeln (1 cm)
50 g Porree, in Ringen (5 mm)
3 Stängel Petersilie, abgezupft

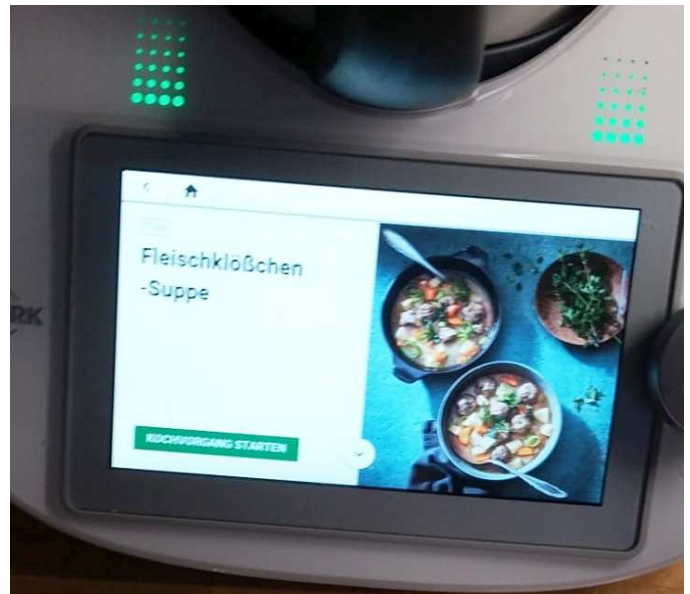
Zubereitung

Schalotte, Hackfleisch, Paniermehl, ½ TL Salz, Pfeffer, Majoran und Paprika in den Mixtopf geben und 8 Sekunden / Stufe 6 vermischen. Hackfleischmischung umfüllen und kalt stellen. Mixtopf spülen.

Messerabdeckung einsetzen. Wasser, Gewürzpaste, ½ TL Salz, Möhren und Sellerie in den Mixtopf geben und 10 Minuten / 100°C / LL / Stufe 1 garen. In dieser Zeit aus der Hackfleischmischung ca. 16 walnussgroße Bällchen formen.

Fleischbällchen und Porree zugeben und 6 Minuten / 100°C / LL / Stufe 1 fertig garen. Suppe abschmecken, vorsichtig auf 2 Teller verteilen, damit die Messerabdeckung nicht heraus fällt, mit Petersilie garnieren und servieren.

www.cookidoo.de



Fleischklößchen-Suppe (Variante)

Zutaten

2 ungebrühte Bratwürste
1000 g Wasser
2 ½ TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe
3 mittlere Möhren in Scheiben
½ Kohlrabi in kleinen Scheiben
200 g breite Bohnen in Stücken
½ TL Salz
Pfeffer

Zubereitung

Messerabdeckung einsetzen.

Wasser, Gewürzpaste, Salz, Pfeffer, Möhren, Kohlrabi und Bohnen in den Mixtopf geben und 10 Minuten / 100°C / LL / Stufe 1 garen. |

Inzwischen die Pelle der Würstchen einritzen und das Brät herausdrücken.

Daraus kleine Bällchen formen.

(Ich wollte sie sehr klein haben, ging gut mit **leicht** angefeuchteten Einmalhandschuhen)

Fleischbällchen in den Mixtopf zugeben und 6 Minuten / 100°C / LL / Stufe 1 fertig garen. Suppe abschmecken und servieren.

Tipp:

Das Originalrezept ist mit 2 Portionen angegeben. Wir werden 2x davon essen. ☺

