

Lauchcrèmesuppe mit Hackfleischklößchen

Angaben für 4 Portionen

40g	Rapskernöl zum Braten
200g	Lauch
800g	Gemüsebrühe oder Brühe von den Klößchen
400g	Kartoffeln
100g	Sahne
	Salz
	Pfeffer
10g	frische Petersilie

Den in Ringe geschnittenen Lauch in Rapskernöl glasig anschwitzen.

Mit Gemüsebrühe auffüllen und aufkochen. Die Kartoffelwürfel dazugeben und alles weich kochen. Mit Salz, und Pfeffer würzen.

Ein Teil der Gemüsewürfel herausnehmen und beiseite stellen.

Die restliche Suppe mit Sahne verfeinern und mit einem Pürierstab aufmixen.

Die Würfel zurück in die Suppe legen, warm halten. Mit fein geschnittener Petersilie vollenden.

Die Klößchen in die Suppe geben und aufwärmen.

Hackfleischklößchen

200g	Hackfleisch gemischt
30g	Zwiebel
10g	Salz
30g	Wasser
30g	Haferflocken
50g	Semmelmehl (Vollkorn)
1St	Eier
1Eßl.	Senf
	Kümmel gemahlen, Majoran, Pfeffer

Wasser erwärmen und über die Haferflocken gießen.

Zwiebel sehr fein schneiden.

Hackfleisch zu den eingeweichten Haferflocken geben, Zwiebel, Senf, Ei, Gewürze und Salz zugeben. Alles gut durchkneten. Falls die Masse sehr weich ist, Semmelmehl oder geriebene Brötchen einarbeiten, bis die erwünschte Konsistenz erreicht ist.

Wasser oder Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen.

Aus der Hackmasse ein Klößchen formen und als Probe kochen.

Falls die Probe gut verlaufen hat, können wir alle Klößchen formen und in der Brühe gar kochen. Nicht sprudelnd, sondern nur vorsichtig leise ziehen lassen!

Fertige Klößchen aus der Brühe herausnehmen und die Brühe für die Zubereitung der Suppe nutzen.