

Hackbällchensuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 kg gemischtes Hack, 0,5 kg Rosenkohl, 0,5 l Gemüsebrühe, 0,5 Petersilie/Dill, 200 ml süße Sahne, 125 gr Crème Fraiche Kräuter, ml Milch, 1,5 große Esslöffel hellen Soßenbinder, 0,5 große Esslöffel mittelsch. Senf, 0,5 große Esslöffel Paniermehl, 400 gr Kartoffeln.

Die Vorbereitungen:

kleine Hackbällchen mit Salz/Pfeffer und - wenn gewünscht mit mittelscharfen Senf - formen in heißem Öl rundherum anbraten
Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden
Rosenkohl waschen, putzen und in extra Topf schon mal leicht ankochen (al dente)

Die Zubereitung:

Kartoffelstücke in der Gemüsebrühe kochen, danach Hackbällchen und Rosenkohl beifügen, mit Sahne und Crème Fraiche Kräuter "ablöschen", Petersilie und Dill hinzufügen und alles ca. 15 min köcheln lassen. Sollte euch die Suppe zu "dünn" sein, einfach mit einer Mehlschwitze oder mit hellem Soßenbinder etwas sämiger machen. FERTIG! Am nächsten Tag schmeckt die Suppe noch besser ...
mmmh

Ideal für Party's und zum vorherigen Vorbereiten!