

Italienische Gemüsesuppe mit Klößchen aus Rindermett

Suppe

1	Zucchini
0,5 Stange	Lauch
200 g	Staudensellerie
2	Möhren
	Rotkohl, Fenchel,
	Blumenkohl, Kohlrabi
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
3 Zweige	Rosmarin
5	getrocknete Tomaten in Öl
3 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
1 Prise	Salz, Pfeffer
100 g	Kritharaki



Klößchen

1	trockenes Brötchen
5 EL	Sahne
1 TL	Kapern, in Lake
300 g	Kalbshackfleisch
1 EL	Petersilie
1	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1,25 L	Gemüsebrühe

Klößchen

Brötchen würfeln, mit Sahne begießen und kurz einweichen.

Kapern abtropfen lassen und hacken.

Hackfleisch mit eingeweichtem Brötchen, Kapern, Petersilie und Ei verkneten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit leicht angefeuchteten Händen golfballgroße Klößchen formen.

Gemüsebrühe aufkochen, Hitze reduzieren und die Klößchen darin 7–10 Minuten gar ziehen lassen.

Suppe

Zwiebeln, Knoblauch, Lauch kleinschneiden,

übriges Gemüse kleinschneiden,

Rosmarin waschen, Nadeln in einen Teebeutel geben,

Getrockneten Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und fein schneiden.

Klößchen aus der Brühe heben und abtropfen lassen.

Brühe durch ein feines Sieb gießen und beiseite stellen.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln ca. 4 Minuten anschwitzen.

Lauch und Knoblauch dazugeben und 1 Minute mitschwitzen.

Übriges Gemüse ebenfalls dazugeben und kurz mitschwitzen.

Tomatenmark einrühren und leicht anrösten.

Brühe angießen, Rosmarin-Teebeutel einhängen, aufkochen,

Gemüse bissfest garen (ca. 15 Minuten), mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kritharaki kochen und abgießen,

kurz vor dem Servieren Kritharaki und Klößchen in die Brühe geben.