

Kräutercreme-Suppe mit Klößchen

Zutaten

2 mittelgroße Zwiebeln
200g gemischtes Hackfleisch
1 Eigelb
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Paniermehl
Salz
weißer Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver
20g Butter zum Anbraten
30g Mehl
1/4 l Milch
1-2 TL Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1/2 l Wasser
Knoblauch nach Belieben

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Hack mit Eigelb, Senf, Paniermehl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver sowie die Hälfte der Zwiebeln verkneten. Aus dem Hackteig 12-16 kleine Klößchen formen.

Fett in einem Topf erhitzen. Die Klößchen darin unter Wenden kurz anbraten und dann herausnehmen.

Die übrigen Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch im Bratfett glasig dünsten. Mehl überstäuben und unter kurzem Rühren kurz anschwitzen. Anschließend mit Wasser und der Milch ablöschen. Dann alles aufkochen, die Brühe einrühren und alles weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Kräuter waschen. Petersilie hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Hackklößchen in der Suppe erhitzen und Kräuter untermischen.

.