

Bunte Suppe mit Fleisch-Klößen

Für zwei Personen

250 g Schweinemett	150 g feste Kartoffeln	1 Scheibe Graubrot
1/2 Schälchen Kresse	100 g Erbsen, Tk	150 g Romanesco
150 g Möhren	1 Ei (Kl. M)	1 Zwiebel
2 TL Kräutersenf	20 g Butter	4 El Pflanzenöl
500 ml Gemüsefond	2 El Semmelbrösel	1 Lorbeerblatt
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Das Schweinemett mit dem Ei, dem Kräutersenf, den Semmelbrösel und etwas Muskat zu einer glatten Masse verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hackmasse mit nassen Händen zu 16 Bällchen formen. Zwei Esslöffel Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Mettbällchen bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun braten. Die Möhren und die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Romanesco in kleine Röschen teilen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Anschließend den Gemüsefond dazugeben und mit dem Lorbeerblatt aufkochen. Die Kartoffeln, die Möhren und den Romanesco dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze zehn Minuten garen. Die Mettbällchen in die Brühe geben und weitere drei Minuten köcheln lassen. Die Erbsen zugeben und erneut kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die Butter auf das Graubrot streichen. Die Kresse darauf geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die bunte Suppe in einem Teller anrichten, das Brot dazu anrichten und servieren.

Oliver Schwabe am 10. Dezember 2012