

Thüringer Zwiebel-Suppe mit Gehacktes-Klößchen

Für zwei Personen

150 g gem. Hackfleisch	100 g Kochsalami	4 Brötchen
7 große Zwiebeln	1 Karotte	1 Apfel
1 Ei	0,5 Bund glatte Petersilie	20 ml Weißweinessig
1500 ml Rinderfond	Paprika edelsüß	Zucker, Butter
Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Die Brötchen in Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brötchen darin braten. Die Brötchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen. Eine Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls zupfen und fein hacken. Das Hackfleisch mit dem Ei, der Zwiebel und der Petersilie vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Aus der Masse kleine Kugeln formen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Klößchen anbraten. Die Karotte schälen und reiben. Den Apfel schälen und ebenfalls reiben. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe anbraten. Den geriebenen Apfel und die Karotte, etwas Zucker, Salz und Essig dazugeben, mit dem Fond auffüllen und köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Die Suppe in Teller füllen, die Klößchen und die Brotwürfel hineingeben und servieren.

Christian Gräser am 05. März 2013