

Chicorée-Suppe mit Schinken-Klößen und Käse-Stangen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Kartoffeln	350 g Chicorée	2 Zwiebeln
400 ml Geflügelfond	1 L Hühnerbrühe	1 Bund Petersilie
200 ml Sahne	50 g Butter	Salz, Pfeffer
Petersilie		

Für die Klöße:

100 g gekochter Schinken	1 altbackenes Brötchen	1 Ei
Muskatnuss, Meersalz	Salz, Pfeffer	

Für die Käsestange:

1 Rolle Blätterteig	1 Ei	20 g alter Gouda
Meersalz		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für die Suppe die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Den Chicorée in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln und den Chicorée in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Die Kartoffeln schälen und kleinschneiden. Den Fond und ein Dreiviertel Liter Brühe zum Chicorée geben, die Kartoffeln zufügen und aufkochen. Mit aufgelegtem Deckel im Topf köcheln lassen. Mit einem Stabmixer die Suppe verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe kurz aufkochen lassen, die Sahne hinzufügen und die Kochplatte auf niedrige Hitze stellen. Für die Klöße das Brötchen in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Den Schinken kleinschneiden und in der Küchenmaschine mit dem Brot vermischen. Ein Ei zufügen und aus der Masse kleine Klöße formen. Die Klößchen in kochendem Salzwasser zehn Minuten lang garen. Für die Käsestangen den Blätterteig ausrollen und in der Mitte durchschneiden. Die vier Stangen eindrehen, mit Ei bestreichen und mit Käse und Meersalz bestreuen. Die Käsestangen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech zehn Minuten lang im Ofen braun backen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit den Klößen und den Käsestangen servieren. Mit Petersilie garnieren.

Han Lohman am 05. August 2014