

# Hochzeit-Suppe mit Fleisch- und Grieß-Klößchen

**Für zwei Personen**

**Für die Bouillon:**

350 ml Gemüsefond	50 g kleine Muschelnudeln	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
1 Karotte	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	1 Zwiebel
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Liebstöckel
1 Muskatnuss	Rapsöl	Salz, Pfeffer

**Für die Fleischklößchen:**

150 g Hackfleisch (Schwein)	100 g Hackfleisch (Rind)	3 EL Semmelbrösel
1 Zwiebel	1 Ei	3 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

**Für die Grießklößchen:**

80 g Hartweizengrieß	50 g Butter	1 Ei
1 Muskatnuss	1 Msp. feines Salz	

**Für die Garnitur:**

1 lila Ur-Karotte	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
-------------------	----------------------------	--------------------------------------

**Für die Bouillon:**

Die Karotte schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Den Sellerie schälen und fein würfeln. Den Lauch vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Gemüse in einer Pfanne mit Öl kräftig anbraten. Den Gemüsefond und 200 ml Wasser angießen und etwa 20 Minuten aufkochen. Schnittlauch, Liebstöckel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Muschelnudeln in der Suppe etwa 10 Minuten kochen. Die Suppe vom Herd nehmen, die groben Stücke herausnehmen und die Kräuter in den Fond geben.

**Für die Fleischklößchen:**

Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Den Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Beides zum Hackfleisch geben und mit den Semmelbröseln und dem Ei und so lange kneten, bis alles gut vermennt ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend kleine Klößchen aus der Masse formen und in den Suppenansatz geben. Die Klößchen etwa 10 Minuten mitkochen lassen.

**Für die Grießklößchen:**

Die Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Das Ei dazugeben, Grieß nach und nach einrieseln lassen und unterrühren. Mit Muskat und Salz würzen und etwa 15 Minuten quellen lassen. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken abstechen und diese im Suppenansatz etwa 8 Minuten ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**

Die Karotte schälen, von den Enden befreien und in dünne Juliennestreifen schneiden. Den Lauch vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in dünne Juliennestreifen schneiden. Die Gemüsestreifen in die Suppe geben. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Hochzeitssuppe mit Fleisch- und Grießklößchen auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Anni Friesinger-Postma am 17. Oktober 2017