

Sorbische Hochzeit-Suppe mit sächsischen Quark-Keulchen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

25 g Suppennudeln	$\frac{1}{2}$ Karotte	50 g Knollensellerie
50 g Blumenkohlröschen	325 ml Gemüsefond	325 ml Rinderfond
2 EL Butter	3 Zweige glatte Petersilie	Salz

Für den Eierstich:

1 Ei	1 EL Sahne	40 ml Vollmilch
Butter	Salz	

Für die Klößchen:

200 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei	400 ml Gemüsefond
1 Muskatnuss	1 Prise gemahlener Kümmel	1 EL Paniermehl
Salz	Pfeffer	

Für die Quarkkeulchen:

250 g Quark, (20%)	1 Ei	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ TL Natron	1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker	80 g Mehl
Öl	Zucker	Salz

Für die Suppe: Die Karotte und den Sellerie schälen und würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin ca. 10 Minuten dünsten.

In der Zwischenzeit Wasser in einem weiteren Topf zum Kochen bringen und Salz hinzufügen. Blumenkohl putzen, in feine Röschen teilen und die Blumenkohlröschen darin knapp gar kochen. Die Fonds erhitzen und die Nudeln darin aufkochen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Kleinhacken und mit dem Gemüse und den Klöße in die Suppe geben und alles ziehen lassen. Die restliche Butter einrühren und den unten zubereiteten Eierstich kleinschneiden und zum Schluss dazugeben.

Für den Eierstich: In einen Kochtopf etwas Wasser zum Kochen bringen.

Ei, Sahne und Vollmilch in ein hohes Gefäß geben und mit Salz würzen. Alles mit dem Schneebesen vermischen, aber nicht schaumig schlagen.

Die Innenseite einer Tasse mit etwas Butter einfetten und die verquirlte Masse in die Tassen füllen. Die Tasse mit Alufolie abdecken, ins Wasserbad stellen und kurz kochen lassen. Die Herdplatte ausstellen, den Topf mit Deckel verschließen und ca. 20 Minuten stocken lassen. Den Eierstich etwas abkühlen lassen.

Für die Klößchen: Hackfleisch, Ei, Kümmel, Paniermehl und Abrieb der Muskatnuss in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten miteinander vermischen und aus dem Teig kleine Klößchen formen.

Gemüsefond erhitzen und die Klößchen darin garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Quarkkeulchen: Aus dem Quark, Mehl, Ei, Natron und einem halben EL Zucker einen Teig rühren. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Wenn der Teig etwas fester gewünscht wird, noch etwas Mehl zugeben. Öl bei mittlerer Hitze in der Pfanne erhitzen.

Etwas Teig mit zwei Esslöffeln in die Pfanne geben. Die Quarkkeulchen auf beiden Seiten goldbraun backen. Noch heiß mit Zucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Lubina Jeschke am 22. Juli 2019