

# Kartoffel-Suppe mit Fleisch-Bällchen und Gemüse-Spieß

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

|                       |                            |                       |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|
| 1 L Rinderfond        | 3 große mehlig. Kartoffeln | 100 g Knollensellerie |
| $\frac{1}{2}$ Karotte | 2 Schalotten               | 1 Chili               |
| 3 Zweige Estragon     | 4 Zweige Majoran           | Muskatnuss            |
| Salz                  | weißer Pfeffer             |                       |

**Für den Gemüse-Spieß:**

|                              |                  |                     |
|------------------------------|------------------|---------------------|
| 1 gelbe Karotte              | 1 orange Karotte | 1 lila Karotte      |
| 3 rote Zwiebeln              | 1 Pastinake      | 1 Petersilienwurzel |
| $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle | 1 Knoblauchzehe  | 50 g Butter         |
| Salz                         | weißer Pfeffer   |                     |

**Für die Fleischbällchen:**

|                  |                      |                            |
|------------------|----------------------|----------------------------|
| 100 g Rinderhack | 50 g Schweinhack     | 1 Schalotte                |
| 1 Ei             | 150 ml Crème-fraîche | 5 Zweige glatte Petersilie |
| Muskatnuss       | Salz                 | Pfeffer                    |

**Für die Garnitur:**

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| 2 EL Crème-fraîche | Schnittlauch |
|--------------------|--------------|

**Für die Suppe:**

Den Fond in einem Topf kochen und salzen. Kartoffeln, Sellerie, Schalotte und die halbe Karotte schälen und klein raspeln. Alles zum Fond geben. Chilischote entkernen,  $\frac{1}{4}$  hacken, hinzufügen und mitkochen. Die Suppe auf Schärfe prüfen.

Estragon und Majoran abrausen, trockenwedeln und dazugeben. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen. Chili und Kräuter wieder zum Schluss herausnehmen.

**Für den Gemüse-Spieß:**

Bis auf den Knoblauch das gesamte Gemüse schälen und in spießgerechte Stücke schneiden.

Gemüwestücke in die kochende Suppenflüssigkeit von oben geben und mitgaren. Bissfestes Gemüse wieder herausnehmen und in eine Schale geben. Die Suppe danach sämig pürieren.

Für die Spieße nun Knoblauch abziehen, auspressen und mit Butter zum Gemüse geben. Das Gemüse für 8 Minuten in eine Schale in den Ofen geben und danach mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüwestücke zum Schluss auf die Spieße stecken.

**Für die Fleischbällchen:**

Einen Kochtopf mit Wasser aufsetzen und salzen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Petersilie abrausen, trockenschütteln und hacken.

Hackfleisch mit Ei, Schalottenwürfeln, Crème fraîche und Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aus der Masse kleine Fleischbällchen formen und in kochendem Salzwasser garziehen lassen. Die Temperatur herunterschalten. Zum Schluss herausnehmen und die abgetropften Hackbällchen in die Suppe dazugeben.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und hacken. Die Suppe mit Schnittlauch und Crème fraîche garnieren und den Gemüsespieß quer über die Suppenschüssel legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gottfried Schmitz am 18. Januar 2022