

Blumenkohl-Curry-Suppe mit Rinderhack-Bällchen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Blumenkohl	3 Möhren	1,5 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	200-300 ml Sahne	700 ml Gemüsefond
Currypulver	Salz	Pfeffer

Für die Fleischbällchen:

250 g Rinderhackfleisch	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Ei
2 TL Kapern	1 EL mittelscharfer Senf	Paniermehl
2 EL Bratöl	1 TL Cayennepfeffer	1 TL weißer gemahlener Pfeffer

Für die Garnitur:

1-2 Zweige krause Petersilie

Für die Suppe:

Das Gemüse putzen und klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und ebenfalls klein schneiden. Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch in einen Topf mit dem Gemüsefond geben und garen. Einige Blumenkohlröschen als Einlage beiseitelegen. Dann Sahne angießen, alles pürieren und mit Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren leicht köcheln lassen.

Für die Fleischbällchen:

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Rinderhackfleisch mit Zwiebel, Ei, Kapern, Senf, Cayennepfeffer und weißem Pfeffer zu einer Masse verarbeiten. Ggf. Paniermehl hinzufügen, um die Masse zu binden.

Aus der Masse kleine Bällchen formen und diese in einer geölten Pfanne rundum goldbraun braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und zum Schluss in die Suppe geben.

Für die Garnitur:

Mit Petersilie garnieren.

Gerd Towara am 27. Juli 2023