

Suppe von geröstetem Spitzkraut

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------|-----------------------|------------------|
| 800 g Spitzkraut | 2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe |
| 3 EL Butterschmalz | 1 Brötchen vom Vortag | 50 g Butter |
| 2 Eier | Salz | Pfeffer |
| Muskat | 1 l Gemüsebrühe | 5 Zweige Thymian |
| 1/4 l Sahne | | |

Das Kraut sehr fein hobeln. Die Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz das Kraut braun rösten. Auf keinen Fall ablöschen, sonst wird alles braun-suppig. Für die Klößchen das Brötchen auf einer groben Reibe oder einem Cutter zu Bröseln reiben. Die Butter schmelzen. In einem Mixbecher die heiße Butter mit einem Ei verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brötchenbrösel untermischen, bis eine dünne Paste entsteht. Diese Paste ca. 10 Minuten stehen lassen, dann aus der Masse kleine Klößchen formen und diese ca. 10 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz Schalotten und Knoblauch anschwitzen, mit Brühe ablöschen, Thymian zugeben und ca. 5 Minuten köcheln. Ei und Sahne verquirlen, die Suppe vom Herd ziehen und die Ei-Sahne-Mischung unterrühren. Dann das geröstete Spitzkraut untermischen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit den Klößchen servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 6. November