

# Kartoffel-Creme-Suppe mit Fleisch-Bällchen

## Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel	1/2 Stange Lauch
150 g Sellerie	1 Möhre	50 g Speck
3 EL Butterschmalz	1,5 l Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer	1 Schalotte	1 TL Butter
1/2 Brötchen	150 g gemischtes Hackfleisch	1 Eigelb
1/2 Bund glatte Petersilie	80 ml Sahne	Muskat

Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel, Lauch, Sellerie und Möhre schälen bzw. putzen und würfeln. Speck würfeln. In einem großen Topf mit 1 EL Butterschmalz Zwiebel anschwitzen, Sellerie, Möhre, Lauch und Speck zugeben und anbraten. Dann Kartoffelwürfel zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Lorbeer zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Gemüse weich kochen. In der Zwischenzeit für die Fleischbällchen Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Das Brötchen in Wasser einweichen. Das Hackfleisch mit fein gewürfelter Schalotte, eingeweichtem Brötchen und Eigelb mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kleine Klöße (ca. 3 cm Durchmesser) aus der Masse formen. Die Hackbällchen in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz braten. Petersilie abspülen, trocken schütteln, grob schneiden und mit der Sahne pürieren. Wenn das Gemüse weich gekocht ist, die Suppe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Petersiliensahne unter die Suppe ziehen, nochmals abschmecken. Die Suppe mit den Fleischbällchen anrichten und servieren.

Sören Anders am 13. Januar 2015