

Königsberger Kartoffel-Eintopf

Für 4 Portionen

Suppe:

5 große Kartoffeln	1 Bund Suppengrün	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	4 dünne Sch. Frühstücksspeck	1 EL Margarine
3 Mettenden	1 l Gemüsebrühe	3 Schalotten
Einlage	3 EL neutrales Pflanzenöl	600 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei	1 Eigelb	2 EL Kapern abgetropft
2 EL scharfer Senf	1 TL Paprikapulver edelsüß	1 Prise Zucker
1 Prise Pfeffer	1 Prise Salz	4 Stängel gehackte Petersilie

Für die Suppe die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Das Suppengrün putzen, nach Bedarf schälen, waschen und ebenfalls in Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden.

Die Margarine in einem großen Topf erhitzen und die Speckstreifen darin bei mittlerer Hitze auslassen. Die Schalottenwürfel hinzufügen und 3 Minuten glasig schwitzen. Knoblauch, Kartoffeln und Gemüse dazugeben und 2 Minuten mitschwitzen. Die Brühe angießen, alles aufkochen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten weich garen.

In der Zwischenzeit für die Einlage die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Einen EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten glasig schwitzen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Die Kapern fein hacken.

In einer Schüssel Schalotten, Kapern, Hackfleisch, Ei, Eigelb, Senf und Paprikapulver verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen golfballgroße Kugeln formen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin bei starker Hitze rundherum 6-7 Minuten anbraten. Die Temperatur reduzieren und die Hackbällchen 3 Minuten nachziehen lassen. Die Mettenden in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne die Zugabe von Fett rundherum anbraten. Beides zur Suppe geben.

Die Kartoffelsuppe mit Hackbällchen und Mettwurstscheiben auf die Teller verteilen und mit Petersilie garniert servieren.

Frank Rosin am 13. Juli 2015