

Omas Kohl-Suppe mit Hackklößchen

Für zwei Personen

Für die Klößchen:

300 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Ei
1 EL Pankomehl	Salz	Pfeffer

Für die Suppe:

500 ml Schweinefond	1 Scheibe Lardo	4 Lorbeerblätter
1 EL Piment	1 EL Wacholder	Salz

Für den Kohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	4 Stücke wilder Brokkoli	1 TL Honig
1 EL Butter	1 Zweig Petersilie	1 Zweig Majoran
Salz	Pfeffer	

Für das Topping:

2 Scheiben Lardo	2 Zweige Majoran	2 Zweige glatte Petersilie
------------------	------------------	----------------------------

Für die Klößchen:

Das Hackfleisch in einer Schüssel mit dem Ei, Pankomehl, kleingehackter Zwiebel, Salz und Pfeffer verkneten und zu kleinen Bällchen formen.

Für die Suppe:

Fond in einem Topf erhitzen und Lorbeerblätter, Piment und Wacholder dazugeben. Temperatur runterstellen und die Klößchen darin garen. Eine Scheibe Lardo dazugeben und ca. 10 Minuten garen. Mit Salz abschmecken.

Für den Kohl:

Spitzkohl in feine Streifen schneiden und gemeinsam mit dem wilden Brokkoli in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Temperatur schwenken.

Honig, Salz und Pfeffer dazugeben und ca. 10 Minuten braten. Kräuter feinhacken und dazugeben.

Für das Topping:

Petersilie und Majoran feinhacken. Lardo ebenfalls als Garnitur verwenden.

Zwei Esslöffel des Kohls in tiefen Tellern anrichten, die Klöße daneben setzen, Lardo auf den Kohl setzen und dann vorsichtig die Brühe angießen. Mit Kräutern garnieren und servieren.

Robin Pietsch am 02. November 2023