

Kürbis-Suppe mit BBQ-Hack-Bällchen

Für vier Portionen

500 g Muskatkürbis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	2 TL Currypulver	800 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	1 Zwiebel
600 g Hackfleisch vom Rind	2 EL BBQ Sauce	1 TL Paprikapulver edelsüß
1 Ei	2 EL Semmelbrösel	2 EL Rapsöl
1 Bund Petersilie	Zucker, Cayennepfeffer	Petersilie

Den Kürbis waschen, entkernen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinwürfeln. Butter in einem großen Topf erhitzen, Kürbis, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Currypulver zugeben, kurz mit anrösten. Die Gemüsebrühe angießen und die Suppe einmal aufkochen lassen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel auf mittlerer Hitze 15 Minuten weich kochen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Sahne zugeben.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und kleinhacken. Zusammen mit dem Hackfleisch, BBQ Sauce, Paprikapulver, Ei, Semmelbröseln in eine Schüssel geben. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich mischen. Aus der Hackmasse mit einem Teelöffel kleine Bällchen abstechen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin rundum kross anbraten.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. Petersilie zu den Hackbällchen geben.

Die Suppe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer etwas Zucker und Cayennepfeffer würzig abschmecken.

In tiefen Tellern anrichten, die Hackbällchen mit dem Petersiliensud darüber träufeln. Nach Belieben mit Petersilienblättchen und mit schwarzem Pfeffer bestreuen.

Horst Lichter am 07. November 2015