

# Harzer Hochzeit-Suppe

## Für 4 Portionen

350 g Huhn, Rindfleisch, Knochen	1 EL Suppengewürz	1 Zwiebel
100 g Suppengrün	30 g Kohlrabi	30 g Weißkohl
30 g Wirsing	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	15 g Butter
$\frac{1}{2}$ EL Pfefferkörner	1 Prise Thymian	1 Lorbeerblatt
700 g gem. Hackfleisch	2 altbackene Semmel	1 L Vollmilch
4 Eier	1 kl. Glas Kapern	1 Zwiebel
2 EL scharfer Senf (Dijon)	2 EL Butterschmalz	2 TL glatte Petersilie
1 EL Rosmarin	1 EL Curry	edelsüßer Paprika
Pfeffer, Salz	Weißwein	

Die gewaschenen Knochen in Wasser zum Kochen aufsetzen und ca. eine Stunde kochen. Die Brühe durch ein Sieb geben und darin das Rindfleisch und Huhn auf kleiner Flamme kochen.

### **Wichtig:**

Das Huhn erst später in die Brühe geben, da es schneller weich wird als Rindfleisch.

Alle Gewürze dazugeben und im bedeckten Topf bis zum weichwerden kochen. Das klein geschnittene Suppengemüse in Butter andünsten, zur Suppe hinzugeben und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Die Semmel 30 Minuten vor der Zubereitung des Rezepts in Milch einweichen. Danach gut ausdrücken. Die Petersilie waschen. Die Zwiebel fein wiegen und in Butter andünsten. Anschließend mit einem kleinen Schuss Weißwein ablöschen.

Alle Zutaten dem Hackfleisch zugeben und vorsichtig vermengen. Die Frikadellen nicht zu groß formen und auf beiden Seiten für je 5 Minuten in Butterschmalz vorsichtig braun braten.

Frank Rosin am 22. Juli 2014