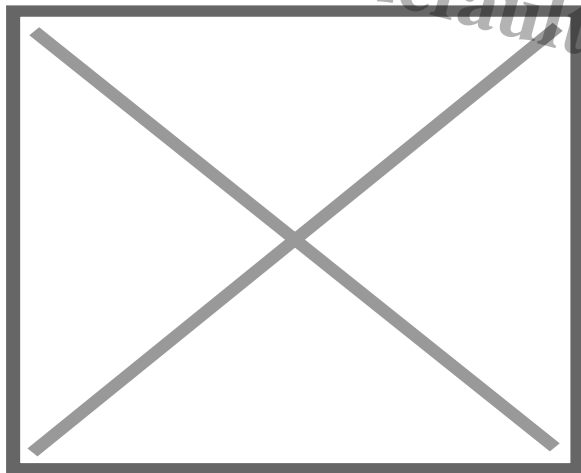




Kartoffelsuppe mit Hackbällchen

Description



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 200 g Rinderhack
- 1 Eigelb
- 4 TL Quark
- Salz, weißer Pfeffer, Paprika
- 1 kg Kartoffeln
- 400 g Möhren
- 4 TL Öl
- 1 l Gemüsebrühe
- 240 g Lauch

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln. Hack, Eigelb, Zwiebeln und Quark verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aus dem Hackteig kleine Bällchen formen. Kartoffeln und Möhren in Stücken schneiden. Hackbällchen in Öl 3 Minuten anbraten, herausnehmen. Kartoffeln und Möhren darin anbraten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 15 Minuten garen. Lauch in Ringe schneiden.

Ein Drittel der Kartoffeln und Möhren herausnehmen. Den Rest pürieren. Hackbällchen und Lauch in die Suppe geben, 3 Minuten garen. Restlichen Kartoffeln und Möhren wieder zugeben, wärmen.
Ca. 320 kcal

Category

1. Fleisch

Date Created

Juni 21, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark