

Wiringsuppe mit kleinen Hackbällchen

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

30 g Paniermehl
60 ml Milch
3/4 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
3 Stiele frische Petersilie
225 g Schweinehack
225 g Rinderhack
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Butter
2 Möhren
2 Stangen Lauch
1 kleiner Wirsing
1600 ml Hühnerbrühe
60 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Schmuddelwetter, kalter Wind und Temperaturen jenseits deiner Komfortzone? Diese wohltuende Wiringsuppe wärmt dich wieder auf. Und als kleines, würziges Schmankerl schwimmen neben Wirsing, Möhren und Lauch auch kleine Hackbällchen in deiner Suppenschüssel.

- 1 -

Petersilie waschen, Blätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Möhren schälen, der Länge nach halbieren und in dünne Halbmonde schneiden. Lauch der Länge nach halbieren, waschen und der Breite nach in Streifen schneiden. Wirsing halbieren, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden.

- 2 -

Für die Fleischbällchen Paniermehl und Milch vermischen. Je 1/2 Teelöffel Muskat, Salz und Pfeffer, 1 Esslöffel Petersilie, Schweine- und Rinderhack hinzufügen. Alle Zutaten miteinander vermengen und zu kleinen Kugeln rollen.

- 3 -

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und Hackbällchen 5-8 Minuten braten. Hackbällchen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

- 4 -

Butter in einem Topf erhitzen. Möhren und Lauch unter Rühren 10 Minuten weich braten. Wirsing hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten anbraten.

- 5 -

Gemüse mit Hühnerbrühe ablöschen, einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

- 6 -

Hackbällchen zur Suppe geben und 5 Minuten erhitzen. Sahne, restliche Petersilie und Muskatnuss einrühren.