

Kohlrabicremesuppe mit Fleischklößchen

für 4 Personen

Menge Zutaten

- 1 Kohlrabi
- 6 Kartoffeln, mittelgroß
- 2 Möhren

- 1 Liter Gemüsebrühe
- 3 EL Schmand, Kräuterschmand

- 250 g Hackfleisch, vom Rind
- 1 Bund Petersilie
- 1 Schnittlauch
- ¼ Topf
 - Pfeffer
 - Salz
 - Muskat

Zubereitung

Kartoffeln schälen, Kohlrabi in Scheiben, dann in Stifte schneiden, in die kochende Gemüsebrühe geben, 15 Min. kochen, in der Zwischenzeit die Möhren schälen und auch in Stifte schneiden, im separatem Salzwasser bissfest kochen. Das Rinderhack mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie würzen, kleine, bissgroße Bällchen formen und braten. Den Topf mit der Gemüsebrühe vom Herd nehmen, die Hälfte des Gemüses herausnehmen, beiseite stellen. Die Brühe mit dem übrigen Gemüse mit dem Pürierstab pürieren und schaumig aufschlagen, mit Salz, Pfeffer, dem Kräuterschmand und etwas Muskat abschmecken. Jetzt die bissfesten Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln und die Hackbällchen hinzugeben und wieder auf Esstemperatur bringen. Mit gehackter Petersilie überstreut servieren