



## Gemüsesuppe mit Fleischkügelchen

Vor- und Zubereiten: ca. 45 Min.

ca. 1 kg gemischtes Wintergemüse  
(z. B. Kürbis, Lauch, Pastinaken,  
Rosenkohl, Rüebli, Sellerie,  
Topinambur, Wirz)

½ Esslöffel Öl

1½ Liter Fleischbouillon

1 Zwiebel, besteckt mit  
1 Lorbeerblatt und 1 Nelke

4 Esslöffel Linsen

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1 Teelöffel Meerrettich, frisch  
gerieben, nach Belieben

½ Portion Hackfleischmasse  
Füllung «Lattich-Roulade»

Öl zum Braten

**SUPPE:** Gemüse in Streifen, Würfeln oder Stengeln schneiden. Im warmen Öl andämpfen, Bouillon und besteckte Zwiebel zugeben, aufkochen. Die Linsen beifügen, die Suppe zugedeckt ca. 35 Min. köcheln. Würzen, evtl. Meerrettich begeben.

**FLEISCHKÜGELI:** Die Hackfleischmasse in einen kalt ausgespülten Spritzsack ohne Tülle füllen. Nussgrosse Stücke herauspressen, mit dem Messer direkt in eine Bratpfanne ins heisse Öl abstreifen (siehe kleines Bild), ca. 5 Min. braten. Auf einem Haushaltspapier abtropfen. Die Kügelchen vor dem Servieren ca. 2 Min. in der Suppe warm werden lassen.

**TIP:** Die Suppe reicht, mit Brot serviert, für 4 Personen als Suppenmahlzeit.



*Hackfleischkügelchen schnell geformt: direkt in die Pfanne spritzen, dabei mit einem Messer abstreifen*

### FÜLLUNG

400 g Hackfleisch (z. B. Dreierlei)

2 Knoblauchzehen, gepresst

50 g getrocknete, in Öl eingelegte

Tomaten, abgetropft, in Würfeln

1 kleiner Peperoncino, entkernt,  
fein gehackt

1 Vollkornbrötchen, vom Vortag,  
in Würfeln

1 frisches Ei, verknüpft

¼ Teelöffel Rosen-Paprika (scharf)

1 Teelöffel italienische Kräutermischung

½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

ca. 2 dl Gemüsebouillon

1 dl saurer Halbrahm

Petersilie für die Garnitur

**ZUBEREITEN:** Das Fleisch mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer gut mischen, von Hand kurz kneten.