

Suppe mit Fleischbällchen

von Iryna Parukh

Mengen für 10 Personen

250 g Rüebli
250 g Zwiebel
3.0 Liter Wasser
5.0 Stück Knoblauchzehen
400 kg Kartoffeln
500 g Fleischbälle
50 g Peterli
160 g Langkornreis
30 g Butter
2.0 Stück Lorbeerblatt
3.0 g Pfeffer

Zubereitung der Fleischbällchen:

Zerkleinern Sie die Zwiebel und den Knoblauch.

Mischen Sie das Hackfleisch mit der zerkleinerten Zwiebel und dem Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzu. Gut durchmischen.

Formen Sie aus der erhaltenen Masse kleine Fleischbällchen.

Vorbereitung der Suppe:

Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Würfel.

Reiben Sie die Karotte oder schneiden Sie sie in dünne Streifen.

Schneiden Sie die Zwiebel in kleine Würfel.

Waschen Sie den Reis.

Zubereitung der Suppe:

Bringen Sie in einem großen Topf das Wasser oder die Brühe zum Kochen.

Fügen Sie die Kartoffeln hinzu und kochen Sie sie 10 Minuten.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Karotten und den Lauch hineingeben. Bei mittlerer Hitze etwa zwei bis drei Minuten braten.

Fügen Sie die Karotte und die Zwiebel hinzu und lassen Sie es weitere 5 Minuten kochen.

Fügen Sie den Reis und das Lorbeerblatt hinzu und kochen Sie es weitere 10 Minuten.

Fügen Sie die Fleischbällchen hinzu und kochen Sie, bis sie an die Oberfläche steigen und vollständig gar sind (ca. 10-15 Minuten).

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren fein gehackte Kräuter hinzufügen.