Klare Fleischklößchen-Suppe

Die klare Fleischklößchen-Suppe mit Gemüse ist ein köstliches Suppen-Rezept. Die vorzügliche Vorspeise wird deiner Familie schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

für die Fleischklößchen

500 g	Faschiertes
6 EL	Semmelbrösel
0.5 Bündel	Petersilie
2 Stk.	Eier
0.5 TL	Majoran (getrocknet)
	Salz
	Pfeffer

für die Suppe

3 Stangen	Staudensellerie
1 Stange	Lauch
1 Stk.	Knoblauch
2 Stk.	Möhren (mittelgroß)
5 Stk.	Kartoffeln (festkochend)
50 g	Suppennudeln
4 Stk.	Lorbeerblätter
8 Stk.	Pfefferkörner
2.5 l	Wasser
3 TL	Instantbrühe

	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Für die **klare Fleischklößchen-Suppe**, Lauch, Möhren und Staudensellerie putzen und klein schneiden. Die Kartoffeln schälen und klein würfelig schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und groß zerkleinern, Petersilie hacken.

2. Das Wasser in einen Kochtopf gießen, Gemüse und Gewürze zugeben, aufkochen lassen und zirka 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit das Faschierte mit Semmelbrösel, Eier, Majoran und klein gehackter Petersilie in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zirka 12 Klößchen formen.

4. Jetzt die Fleischklößchen und Suppennudeln in die Suppe legen und zugedeckt zirka 15 Minuten ziehen lassen. Die Suppe sollte nur ganz leicht bei wenig Hitze sieden.

5. Den Schaum, Fleischreste, und Lorbeerblätter mit einer Schaumkelle abschöpfen. Nochmals abschmecken, in Teller anrichten und nach Belieben mit gehackte Petersilie servieren.

Tipp