



Petersilienwurzelsüppchen mit gebratenen Fleischbällchen für 4 Personen

Zutaten

400 g Petersilienwurzel
80 g Schalotten
30 g Butter
Meersalz
160 ml Weißwein
440 g Sahne
2 Zweige Petersilie

250 g Hackfleisch
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Für die Suppe die Petersilienwurzel schälen. Die Schalotten schälen, in feine Ringe schneiden und in der Butter ohne Farbe andünsten

In der Zwischenzeit die Petersilienwurzel in feine Scheiben schneiden und zu den Schalotten geben, salzen und ebenfalls ohne Farbe andünsten. Anschließend mit Weißwein ablöschen.

Das Gemüse auf ganz kleiner Hitze mit Deckel ca. 15 Minuten garen. Dann mit der Sahne aufgießen und einmal aufkochen lassen. Nach Belieben mit Salz abschmecken. In einem Mixer oder mit dem Mixstab pürieren und die Suppe nochmals abschmecken.

Sobald die Petersilienwurzel in der Suppe gart, das Hackfleisch salzen, pfeffern und zwischen den Handflächen zu kleinen Bällchen formen. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und die Bällchen von allen Seiten anbraten.

Nachdem die Suppe püriert ist, diese in Suppenteller füllen und in jeden Teller die Fleischbällchen dazugeben. Mit gehackter Petersilie bestreuen.