

Hochzeitssuppe mit Leberknödel, Grießklößchen, Backerbsen

Für zwei Personen

Für die Bouillon:

50 g kleine Muschelnudeln	1 Stange Lauch	2 Karotten
$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	1 Zwiebel	350 ml Gemüsefond
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Leberknödel:

100 g durchgelassene Schweineleber	1 EL Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kümmel
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Backerbsen:

50 g Mehl	1 Ei	4 EL Kondensmilch
1 Msp. Backpulver	Öl	1 Msp. feines Salz

Für die Grießklößchen:

80 g Hartweizengrieß	50 g Butter	1 Ei
1 Muskatnuss	1 Msp. feines Salz	

Für die Bouillon:

Die Karotte schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Den Sellerie schälen und fein würfeln. Den Lauch vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Das Gemüse in einer Pfanne mit reichlich Öl kräftig anbraten. Den Gemüsefond und 200 ml Wasser angießen und etwa 20 Minuten aufkochen.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe vom Herd nehmen und die Kräuter zum Schluss in den Fond geben.

Für die Leberknödel:

Die Schweineleber in eine kleine Schüssel geben. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schweineleber mit Ei, Zwiebel, Kümmel, Semmelbrösel und Petersilie mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse mit zwei Teelöffeln kleine Nocken abstechen und diese in der Suppe ziehen lassen.

Für die Backerbsen:

Mehl, Ei, Kondensmilch, Backpulver und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten.

Fett in einem Topf erhitzen, den Teig durch ein grobmaschiges Sieb hineinlaufen lassen und etwa $1\frac{1}{2}$ Minuten braun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Grießklößchen:

Die Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Das Ei dazugeben, Grieß nach und nach einrieseln lassen und unterrühren. Mit Muskat und Salz würzen und etwa 15 Minuten quellen lassen. Mit 2 Teelöffeln kleine Nocken abstechen und diese im Fond etwa 8 Minuten ziehen lassen.

Die Hochzeitssuppe mit Leberknödel, Grießklößchen und Backerbsen in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Stefan Kümmeth am 11. Juli 2017