

# Italienische Gemüse-Suppe mit Kalb-Klößchen

Für 4 Portionen

## Suppe:

1 Aubergine	1 Zucchini	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
100 g Knollensellerie	1 Möhre	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin	3 getrockn. Öl-Tomaten
3 EL Olivenöl	2 EL Tomatenmark	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer		

## Klößchen:

1 altbackenes Brötchen	5 EL Sahne	1 TL Kapern, in Lake
300 g Kalbshackfleisch	1 EL gehackte Petersilie	1 Ei
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	1 $\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe

Für die Klößchen das Brötchen in Würfel schneiden, in einem tiefen Teller mit der Sahne begießen und kurz einweichen. Die Kapern abtropfen lassen und hacken. Das Hackfleisch mit dem eingeweichten Brötchen, den Kapern, Petersilie und Ei zu einer homogenen Masse verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen golfballgroße Klößchen formen. Die Gemüsebrühe aufkochen, die Hitze reduzieren und die Klößchen darin 710 Minuten gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Suppe Aubergine und Zucchini waschen und ohne Stielansatz in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Möhre, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die getrockneten Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und fein schneiden.

Die Kalbsklößchen aus der Brühe heben und abtropfen lassen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen und beiseite stellen. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 4 Minuten anschwitzen. Lauch und Knoblauch dazugeben und 1 Minute mitschwitzen. Möhre und Sellerie ebenfalls dazugeben und kurz mitschwitzen. Aubergine und Zucchini dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Das Tomatenmark einrühren und leicht anrösten. Die Brühe angießen, alles aufkochen und das Gemüse darin bei mittlerer Hitze bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Klößchen in der Brühe wieder erwärmen.

Frank Rosin am 30. März 2016