

Kartoffel-Champignon-Suppe mit Hackbällchen

Für vier Portionen

Für die Suppe:

| | | |
|---------------------------|--------------------------|----------------------|
| 300 g mehligk. Kartoffeln | 250 g braune Champignons | 1 Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 20 g Butter | 100 ml Weißwein |
| 500 ml Gemüsebrühe | 150 ml Sahne | Salz, Cayennepfeffer |
| Muskatnuss | | |

Für die Hackbällchen:

| | | |
|------------------------|-------------------|--------------------------|
| 200 g gem. Hackfleisch | 1 Zwiebel | 1 Ei |
| 1 TL Senf | 2 EL Semmelbrösel | 2 EL gehackte Petersilie |
| Salz, Pfeffer | | |

Für die Garnitur:

| | |
|------------------|---------------------|
| 50 g Schlagsahne | 2 Stiele Petersilie |
|------------------|---------------------|

Für die Kartoffel-Champignon-Suppe die Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Champignons abreiben und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Danach Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln und Champignons darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Brühe und Sahne zugeben, mit Salz würzen und bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten weich garen lassen. Für die Hackbällchen die Zwiebel schälen und klein würfeln. Zusammen mit dem Hackfleisch, Ei, Senf, Semmelbröseln und der Petersilie in eine Schüssel geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Aus der Hackmasse kleine Bällchen formen und auf einen Teller legen. Die Suppe mit einem Stabiler fein pürieren. Nochmals mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Cayennepfeffer abschmecken. Die Hackbällchen in die Suppe geben und darin etwa 10 Minuten bei leichtem Köcheln garen lassen. Die Suppe mit den Hackbällchen in tiefen Tellern anrichten. Mit etwas geschlagener Sahne und frischer Petersilie garnieren.

Horst Lichter am 20. Dezember 2014