

Tomaten-Suppe mit Hühnerfleisch-Bällchen

Für 4 Personen

1 kg reife Tomaten	1 Karotte	3 Knoblauchzehen
2 Stangen Staudensellerie	2 rote Zwiebeln	1 Chilischote
1 Stück Schinkenschwarte	1 Stück Schinkenknochen	1 gehäufte EL Tomatenmark
$\frac{1}{4}$ l Wasser	$\frac{1}{4}$ l Tomatensaft	1 Zweig Rosmarin
Zucker, Salz, Olivenöl		

Hackbällchen:

500 g Geflügelhack	2 EL Rosinen	1 EL Petersilie
1 EL Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ altes Brötchen	1 Zwiebel
1 Ei	1 Prise Cayenne-Pfeffer	2-3 EL Semmelbrösel
Salz, Butter		Olivenöl

Die Tomaten mit einem Sparschäler schälen, Stielansätze entfernen und die Kerne auskratzen. Das Tomatenfleisch in Stücke schneiden. Die Tomatenreste in ein feines Sieb geben und den Saft ausdrücken.

Karotte, Knoblauch und Zwiebel schälen, Staudensellerie und Chilischote säubern. Das Gemüse und die Gewürze fein hacken.

Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Zutaten farblos anschwitzen. Nun die Tomatenstücke, Saft, Wasser und Tomatenmark hinzufügen. Alles salzen, pfeffern und den Rosmarinzweig hinzufügen.

Schinkenknochen und Schwarte in den Topf legen und die Suppe 40 Minuten köcheln lassen. Knochen, Schwarte und den Rosmarinzweig entfernen, dann die Suppe nochmals mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Hackbällchen:

Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Olivenöl bei mäßiger Hitze einige Minuten farblos andünsten. Die Brötchenhälfte in etwas Milch einweichen, dann ausdrücken. Die Rosinen etwa 20 Minuten in Wasser einweichen. Die Petersilie säubern und sehr fein hacken.

Geflügelhack mit den angedünsteten Zwiebeln, Rosinen, Pinienkernen, Ei, Petersilie und Brotmasse vermengen. Den Teig kräftig salzen und mit Cayenne-Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine Bällchen formen und diese leicht mit Semmelbrösel bestreuen.

Eine Mischung aus Olivenöl und Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Bällchen darin goldbraun braten.

Servieren:

Die Suppe mit je einem Bällchen in tiefe Teller geben. Wer mag, kann noch gehackte Rosmarinadeln und Olivenöl hinzufügen. Die Suppe mit einem Chianti classico genießen.

Rainer Sass am 16. August 2019