

Partysuppe



Zubereitungszeit:	20 Minuten
Garzeit:	25 Minuten
Nährwert:	Pro Portion etwa 410 kcal / 1.700 kJ.

Zutaten:

- 5 Zwiebeln
- 4 EL Öl
- je 1 l Hühner- und Rinderbrühe (instant)
- 400 g Hackfleisch vom Rind
- 3 EL Kalbsbrät (oder grober Bratwurstteig)
- 2-3 TL Currypulver
- 2 EL gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 1/4 l Sahne
- 3 Eigelb
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Zwiebeln in Ringe schneiden und unter Rühren in heißem Öl goldgelb anbraten. Mit der Brühe ablöschen und eine Viertelstunde köcheln lassen. In der Zwischenzeit Hackfleisch und Brät in einer Schüssel vermischen, mit 1 TL Curry und den frischen Kräutern würzen. Salzen, pfeffern und Bällchen formen. Die Bällchen in die Suppe geben und 15 Minuten ziehen lassen. Sahne und Eigelb verrühren, mit dem restlichen Currypulver abschmecken und in eine vorgewärmte Suppenschüssel geben. Die Suppe mit den Hackbällchen dazu gießen. Nochmals abschmecken und sofort heiß servieren.



Beim Anbraten der Zwiebeln können Sie auch ein nussgroßes Stück Ingwer und eine Knoblauchzehe in kleinen Stückchen mitbraten. Dann erhält die Suppe ein exotisches Aroma. Sie können übrigens statt der Hackfleischbällchen auch einfach gebratene Hähnchen- oder Putenfleischstreifen nehmen (vorher mit Curry, Paprika, Salz und Pfeffer würzen und in Streifen schneiden).