

Rezept

Kartoffel-Käse-Suppe mit Köttbullar

Ein Rezept von Kartoffel-Käse-Suppe mit Köttbullar, am 25.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
400 g mehligkochende Kartoffeln	3 EL Öl zum Braten
500l ml Gemüsebrühe	200 g gemischtes Hackfleisch (Schwein/Rind)
1 Eigelb (M)	Salz
schwarzer Pfeffer	2 Stängel Dill
50 g junger Appenzeller	50 g Sahne
1 EL Preiselbeerkonfitüre	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel würfeln. Die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Zwiebelwürfel zugeben, den Knoblauch dazupressen und alles 3 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Die Gemüsebrühe zugeben, alles aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 15 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen für die Köttbullar das Hackfleisch mit dem Eigelb vermengen, salzen und pfeffern. Aus der Masse zwölf Kugeln formen. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Bällchen darin in ca. 6 Min. bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun und gar braten. Den Dill abrausen, trocken schütteln und hacken. Den Käse reiben.
3. Die Sahne in den Topf geben und die Suppe fein pürieren. Nochmals aufkochen. Den Käse unterrühren und schmelzen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Köttbullar, Dill und Preiselbeeren darauf anrichten.