

Rezept

Kohlrabisuppe mit Mettbällchen

Ein Rezept von Kohlrabisuppe mit Mettbällchen, am 26.04.2024

Zutaten

2 Kartoffeln	3 Kohlrabi
2 Zwiebeln	1-2 EL Öl
250 ml Milch (3,8 % Fett)	1/2 l Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
200 g Mett (vorgewürztes Schweinehack)	1 Bund Petersilie
frisch geriebene Muskatnuss	1-2 EL frisch gepresster Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln, Kohlrabi und Zwiebeln schälen und grob würfeln. Zwiebeln im heißen Öl andünsten, Kartoffeln und Kohlrabi dazugeben und kurz mit andünsten. Milch und Brühe zugießen, salzen und pfeffern. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. garen.
2. Inzwischen mit angefeuchteten Händen aus dem Mett kleine Klößchen formen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter fein hacken. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer, 1 Prise Muskat sowie Zitronensaft abschmecken.
3. Mettklößchen mit zwei Dritteln der gehackten Petersilie in die Suppe geben und darin in ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Die Suppe in Tellern anrichten und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.