

Rezept

Möhrensuppe mit Fleischbällchen

Ein Rezept von Möhrensuppe mit Fleischbällchen, am 28.06.2026

Zutaten

400 g Möhren	200 g mehligkochende Kartoffeln
800 ml Gemüsebrühe	1 Sternanis
150 g Rinderhackfleisch	Salz
Pfeffer	20 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 340 kcal, 19 g F, 19 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Möhren putzen, schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Kartoffeln, Möhren, Gemüsebrühe und Sternanis in einen Topf geben. Das Gemüse zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 10 Min. garen. Danach den Sternanis herausnehmen.
2. Das Hackfleisch mit Salz und wenig Pfeffer würzen und gut durchkneten. Anschließend mithilfe eines Teelöffels ca. 15 kleine Bällchen daraus formen.
3. Die Suppe fein pürieren. Die Butter unterrühren und die Fleischbällchen hineinlegen. Die Bällchen in der heißen Suppe in ca. 10 Min. zugedeckt gar ziehen. Die Suppe mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken und auf zwei tiefe Teller verteilen.