Rezept

Möhrensuppe mit Kräuterklößchen

Ein Rezept von Möhrensuppe mit Kräuterklößchen, am 12.06.2025

Zutaten

400 g	Möhren
1	Zwiebel
1 EL	Honig
	Salz
1-2 EL	gemischte gehackte Kräuter zum Bestreuen
2 TL	Butter
2	Eigelbe
	frisch geriebene Muskatnuss
2	Baguettebrötchen
150 g	fest kochende Kartoffeln
1 EL	Butter
750 ml	Gemüsebrühe
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200 ml	fettarme Milch (1,5 % Fett)
50 g	Weizengrieß
	Salz
6 EL	gehackte gemischte Kräuter
2	Bananen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 652 kcal

Zubereitung

1. Für die Suppe die Möhren und die Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Die Zwiebel schälen und hacken. Die Butter in einem Topf leicht erhitzen, Zwiebel-, Möhren- und Kartoffelwürfel darin rundherum anschwitzen. Den Honig dazugeben, dann alles mit der Brühe ablöschen. Die Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze 15-20 Min. köcheln lassen, bis Möhren und Kartoffeln weich sind.

2. Inzwischen für die Kräuterbällchen die Milch in einem kleinen Topf aufkochen, die Butter darin schmelzen lassen. Den Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen und bei schwacher Hitze dicklich werden lassen. Den Topf vom Herd nehmen, dann die Eigelbe, Salz, Muskat und die Kräuter unter den Grieß rühren.

3. Etwas leicht gesalzenes Wasser aufkochen lassen. Von der Grießmasse mit zwei Teelöffeln Nocken abstechen und im heißen Wasser ca. 5 Min. ziehen lassen.

4. Die Suppe pürieren und wieder aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuterklößchen abtropfen lassen und in der Suppe servieren, mit Kräutern bestreuen. Die Brötchen dazu und die Bananen als Nachtisch genießen.