



Mitternachtssuppe

Frikadellen

600 g Hackfleisch (gemischtes)
1 Stk. Ei
1 Stk. Brötchen (vom Vortag)
1 Stk. Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
1 TL Senf
etwas Salz
etwas Paprika (edelsüß)

Suppe

2 Do. Tomaten
600 g Karotten
750 ml klare Brühe
1 Do. Silberzwiebeln
150 g Gewürzgurken
1 Stk. Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
etwas Salz
etwas Pfeffer

etwas Cayennepfeffer
etwas Zucker

Beilage

etwas Creme fraîche (zum Verfeinern)
etwas Tüte Tortillachips (oder Baguette)

- 1 Frikadellen: Das Brötchen einweichen, ausdrücken und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig vermischen. Mit einem Esslöffel portionsweise zu kleinen Frikadellen formen. Die fertig gebratenen Frikadellen beiseite stellen.
- 2 Suppe: Möhren schälen und in Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch klein hacken und mit den Möhren im Dutch Oven anschwitzen.
- 3 Tomaten und Brühe zugeben, aufkochen und alles zusammen ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- 4 Kurz vor Schluß abgetropfte Silberzwiebeln und in Würfel geschnittene Gewürzgurken zufügen. Mit S&P, Cayenne Pfeffer und Zucker pikant abschmecken. Frikadellen zufügen.