

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

etwas Cayennepfeffer

1 Do. Silberzwiebeln **etwas Zucker**

150 g Gewürzgurken

1 Stk. Zwiebel

1 Stk. Knoblauchzehe

etwas Salz

etwas Pfeffer

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 bei Seite 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.