

Käsebällchen in Gemüsesuppe

by Andreas - Donnerstag, Juni 02, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/kaseballchen-in-gemusesuppe/>

Diese Suppe ist eine Spezialität der italienischen Region Molise. Dort verwendet man allerdings Parmesan für die Käsebällchen. Ich habe mich aber für Pecorino entschieden, da damit die Käsekugeln besser zusammen halten.

300 gr. Pecorino

150 gr. Semmelbrösel

2 Eier

2 L Gemüsebrühe

1 Stange Sellerie

100 gr. Knollensellerie

2 Möhren

1/2 Stange Porree

2 Zwiebeln

1 EL gehackte Petersilie

3 Tomaten (gewürfelt)

1 TL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

Aus Suppengrün und eventuell Rinderknochen eine kräftige Brühe herstellen. Durch ein Sieb gießen und mit der klaren Brühe weiterarbeiten. Nun die fein gewürfelten Gemüse und den Zitronensaft dazugeben. Salzen und pfeffern. 20 Minuten bei geschlossenem Topfdeckel köcheln lassen. Unterdessen den Käse

reiben und mit den Eiern und den Semmelbröseln vermengen. Kleine Klöße formen. Diese in die Suppe geben und 15 Minuten ziehen lassen. Nicht mehr kochen!

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station