

ICH KOCHTE

NICHT FÜR JEDE*N.
ABER FÜR VIELFALT!

#SELBSTBEWUSST
SEIN



Rumänien



Zubereitungszeit: 65 Min. | Level: Mittel

Tschorba mit Fleischklößchen



Zutaten (4 Personen)

250 g Saure Sahne

30 ml Öl

1 Zwiebel

140 g Weißkohl

2 Petersilienwurzeln

3 Möhren

150 g Knollensellerie

½ Lauch

1 Prise Salz & Pfeffer

1 Schuss Sauerkrautsaft

1,5 l Wasser

180 g Erbsen, tiefgekühlt

Fleischklößchen:

1 EL Reis

500 g Hackfleisch (Schwein & Rind)

1 Zwiebel

1 Ei

1 Prise Salz & Pfeffer

Zubereitung

- Zwiebel schälen und fein würfeln. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
- Möhre, Sellerie und Petersilienwurzel schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Weißkohl waschen und in feine Streifen schneiden.
- Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Danach Lauch, Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel und Weißkohl hinzufügen und mit Wasser aufgießen.
- Erbsen dazugeben und alles etwa 20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse gar ist.
- Für die Fleischklößchen Zwiebel fein hacken und mit Hackfleisch, Ei und Reis vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kleine Kugeln formen.
- Die Fleischklößchen in die Suppe geben und etwa 15 Minuten mitkochen lassen.
- Suppe vom Herd nehmen, saure Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Sauerkrautsaft abschmecken.

 charta
der
vielfalt

Für Diversity in der Arbeitswelt

UNTERZEICHNET

Guten Appetit
wünscht

Ihr Klüh Catering-Team



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

Klüh
CATERING