

# Möhreneintopf mit Hackbällchen

## Zutaten für 4 Personen:

### Für die Brühe:

750 g Suppenfleisch vom Rind (z.B. Nacken oder Spann- bzw. Querrippe – auf ausreichend Fettgehalt achten!)  
2 Lorbeerblätter  
10 Körner Piment  
1 TL Salz  
1 Bund Suppengemüse (Sellerie, Porree, Möhre, Petersilie)  
1 Zwiebel  
2 Liter Wasser

### Für die Suppe:

1 EL Butter  
1 Bund Möhren  
3 festkochende Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
2 geräucherte Würstchen / Wiener  
1/2 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer  
2 Lorbeerblätter, 4 Pimentkörner  
1 Liter braune Kalbsbrühe

### Für die Hackbällchen:

1 Brötchen vom Vortag  
1 kleine Zwiebel  
250 g gemischtes Hackfleisch  
1 Ei (Größe M)  
Salz, Pfeffer  
Paniermehl (nach Bedarf)

### Für die Mehlschwitze:

1 EL Mehl  
2 EL Butter



## Zubereitung

Für die Brühe das Suppengemüse putzen und kleinschneiden. Alles in einen Topf zusammen mit dem Suppenfleisch, den Gewürzen und dem Wasser geben. Die Zutaten zugedeckt für ca. 2 Stunden köcheln. Die Brühe durch ein Sieb oder ein Tuch abseihen (gießen). So entsteht eine reine, von festen Bestandteilen befreite Flüssigkeit.

Für die Hackbällchen Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel schälen, fein würfeln und mit Hack, dem ausgedrückten Brötchen und Ei verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell noch etwas Paniermehl untermengen. Aus der Hackmasse kleine, walnussgroße Klößchen formen. Abdecken und erstmal auf die Seite stellen.

Für die Suppe 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl darin goldbraun anschwitzen. Mehlschwitze beiseitestellen.

Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln. Würstchen kleinschneiden, Petersilienblättchen hacken. Zerkleinerte Würstchen und Petersilienblättchen auf die Seite stellen.

In einem Topf die übrige Butter schmelzen, Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln darin andünsten. 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Piment zugeben. Mit Brühe aufgießen. Fleischklößchen zugeben und das Ganze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Zur Bindung die Mehlschwitze einrühren. Würstchen zur Möhrensuppe geben und mit Petersilie bestreut servieren.

***Guten Appetit!***