



Suppe aus dem Mittelalter mit Möhren & Hackfleisch



Zutaten

Menge

1 Handvoll	Rosinen
1 große Prise	Muskat
1,5 l	Fleischbrühe
50 g	Speckwürfel
1	Ei
2 EL	Butter
100 g	Parmesan am Stück
2	Petersilienwurzeln
1 TL	Majoran
1	kleine Steckrübe
½ TL	Zimt
	Salz
1 Msp.	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Zweig	gemahlene Nelken
3	Thymian
2	bunte Möhren
200 g	Pastinaken
	Schweinehack

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 2109 kJ, 504 kcal, 27,2 g Kohlenhydrate, 16,6 g Eiweiß, 39,8 g Fett, 92,2 mg Cholesterin, 8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Hat dich auch schon immer interessiert, was die Menschen im Mittelalter eigentlich gegessen haben? Wir haben ein bisschen geforscht und eine mittelalterliche Suppe nachgekocht. In die Suppe kommen bunte Möhren, Pastinaken, Petersilienwurzeln, ganz viele Kräuter und selbstgemachte Hackfleischklöße. Anders als bei für uns üblichen Hackfleischklößen, wird das Hackfleisch hier mit Rosinen vermischt. Klingt ungewöhnlich, schmeckt aber wirklich mega lecker! Probiere die Suppe unbedingt einmal selbst aus, es lohnt sich! So geht's:

Step 1:

Zuerst musst du die verschiedenen Rüben schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese in der Butter andünsten, dann die Brühe dazugießen. Mit Salz, Pfeffer, Nelken, den Thymianblättern, Muskat und Zimt würzen und für ca. 25 Minuten weich köcheln lassen.

Step 2:

Für die Hackfleischklöße kannst du den Parmesan fein reiben. Die Hälfte vom Parmesan vermengst du mit einem Ei, dem Hack, den Rosinen und dem Speck und würzt alles mit Majoran, Salz und Pfeffer. Aus der Masse kleine Klöße formen und diese in der Brühe mit gar ziehen lassen.

Step 3:

Die fertige Suppe mit dem restlichen Parmesan bestreut servieren.