

Wirsingsuppe mit Käsekugeln

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Wirsingkohl
200 Möhren
1 Zwiebel
30 g Butter
1 L Gemüsebrühe (Instant)
abgeriebene Muskatnuss
1/4 TL Zucker
Salz Pfeffer
1/2 Packung Knödelpulver halb/halb
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
100 g alter Gauda-Käse
1 Eiweiß
2-3 EL Paniermehl
Fett zum ausbacken

Zubereitung:

1. Wirsing putzen und Möhren schälen. Kohl in streifen , Möhren in Scheiben schneiden. Zwiebel würfeln und in der Butter glasig dünsten. Gemüse zufügen. Unter Rühren ca. 5 Minuten dünsten. Mit Brühe ablöschen. Suppe 15- 20 Minuten garen. Mit Muskatnuss, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Käsekugeln Knödelpulver nach Packungsanweisung mit 375 ml Wasser zubereiten. Kräuterhacken bzw. in Röllchen schneiden, Käse fein würfeln, alles unter den Knödelteig kneten. Kleine mundgerechte Kugeln daraus formen. Eiweiß verquirlen, Kugeln darin wenden und anschließend im Paniermehl wenden.
3. Fett in einer Friteuse auf 180° C erhitzen. Kartoffel-Käsebällchen darin in mehreren Portionen ca. 3 Minuten ausbacken. Käsekugeln zur Suppe servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit