



Gabriele Jöhnck

Saure Suppe mit Hackbällchen und Salzkartoffeln und grüner Salat mit Sahnedressing

Zutaten für zwei Personen

Für die saure Suppe:

500 g gemischtes Hackfleisch
2 kleine Zwiebeln
1 Ei
250 ml Sahne
4 EL Kräuteressig
6 Lorbeerblätter
2 EL gerebelter Majoran
100 g Semmelbrösel
2 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Liter gesalzenes Wasser mit Lorbeerblättern zum Kochen bringen. Zwiebeln abziehen und pürieren. Aus Hackfleisch, Zwiebeln, Semmelbröseln und Ei einen Teig kneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hackbällchen formen, in das kochende Wasser geben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Mit Sahne, Kräuteressig und Majoran würzen. Speisestärke mit Wasser verrühren und die Suppe so etwas andicken.

Für die Salzkartoffeln:

4 festkochende Kartoffeln
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser für 15 Minuten kochen.

Für den Salat:

½ Kopfsalat
1 Zitrone, Saft
250 ml Sahne
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Salat putzen und kleinschneiden.

Sahne mit Zitronensaft vermengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe, Hackbällchen und Kartoffeln in einen tiefen Teller geben. Salat in einer kleinen Schüssel separat portionieren und servieren.