

Kürbis-Suppe mit BBQ-Hackbällchen

 happy-mahlzeit.com/2019/12/11/kuerbis-suppe-mit-bbq-hackbaellchen/

Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe:

- 500 g Muskatkürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 2 TL Currypulver
- 800 ml Gemüsebrühe
- 100ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Cayennepfeffer

Für die Hackbällchen:

- 600 g Hackfleisch vom Rind
- 1 Zwiebel
- 2 EL BBQ Sauce
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Rapsöl

Außerdem:

Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, entkernen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinwürfeln. Butter in einem großen Topf erhitzen, Kürbis, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Currypulver zugeben, kurz mit anrösten. Die Gemüsebrühe angießen und die Suppe

einmal aufkochen lassen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel auf mittlerer Hitze 15 Minuten weich kochen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Sahne zugeben.

Für die BBQ-Hackbällchen die Zwiebel schälen, kleinhacken und mit dem Hackfleisch, der BBQ-Sauce, Paprikapulver, Ei, Semmelbröseln in eine Schüssel geben. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich mischen. Aus der Hackmasse mit einem Teelöffel kleine Bällchen abstechen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin rundum kross anbraten. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, hacken und zu den Hackbällchen geben.

Die Suppe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer etwas Zucker und Cayennepfeffer würzig abschmecken. In tiefen Tellern anrichten, die Hackbällchen mit dem Petersiliensud darüber träufeln und nach Belieben mit Petersilienblättchen und schwarzem Pfeffer bestreuen.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 7.11.2015

Prominenter Gast: Thomas Hermanns