

Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

Minestrone mit Polenta-Braunhirse-Klößchen

für 4 Personen:

200 g	getrocknete weiße Bohnen
1 ¼ l	Fleischbrühe
300 g	Kartoffeln
4	Möhren
2	Kohlrabi
100 g	Hartkäse
3 EL	Butter
80 g	5-Minuten-Polentagrieß
20 g	Braunhirse, gemahlen
¼ l	Milch
1	Ei
1 kleine Dose	Tomatenmark
	Ur Salz oder Steinsalz, Pfeffer, Galgant, Mutterkümmel, Muskat oder Macis

Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Das Wasser abgießen, die Bohnen in der Brühe aufsetzen und etwa 45 Minuten zugedeckt kochen. Die Kartoffeln, die Möhren und den Kohlrabi schälen (Kohlrabiblättchen aufheben), in 1 cm große Würfel schneiden, in die Brühe geben und in weiteren 30 Minuten garen. Den Hartkäse fein reiben.

Die Butter zergehen lassen, den Polentagrieß und die Braunhirse darin hell anrösten. Die Milch aufgießen und so lange unter Rühren kochen, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Vom Herd nehmen, die Hälfte des Käses und das Ei einrühren. Mit Mutterkümmel, Galgant, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gut 1 l Salzwasser aufkochen. Von der Grießmasse mit zwei Teelöffeln kleine Klößchen abstechen und in das leicht siedende Wasser (es darf nicht mehr kochen!) gleiten lassen. Etwa 10 Minuten garen.

Das Tomatenmark in die Suppe rühren, abschmecken. Die Blattrippen von den Kohlrabiblättchen entfernen und das Grün in feine Streifen schneiden. Die Klößchen in die Suppe legen, den restlichen Käse darüber streuen, mit dem Kohlrabigrün garnieren und heiß servieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München