Suppen

Kürbissuppe Käferbohnen-Leberknödel

Vorspeise	90	mittel
Rezeptart	Zubereitung	Schwierigkeit

Zutaten für 6 Portionen

Knödel
120 g Steirische Käferbohnen g.U., gekocht
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Rapsöl
100 g Leber, faschiert
1 TL Majoran
1 EL Petersilie, gehackt
1 Ei
40 g Semmelbrösel
Salz
Pfeffer

Brösel zum Wälzen

Öl zum Ausbacken

Kürbissuppe
2 EL Rapsöl
1 Zwiebel, fein gehackt
½ Stange Porree, fein geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
70 g mehlige Erdäpfel, feinwürfelig geschnitten
1 l Suppe zum Aufgießen
300 g grüner Ölkürbis, entkernt und würfelig geschnitten
Muskatnuss, gerieben
Salz
Pfeffer
ca. 60 ml Schlagobers

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zum Anrichten

Zubereitung

Die Steirischen Käferbohnen g.U. fein zerdrücken, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in wenig Rapsöl anschwitzen, von der Hitze nehmen.
Alle Zutaten gut miteinander vermengen, 10 Minuten ziehen lassen und dann aus der Masse mit leicht befeuchteten Händen kleine Knöderln formen, diese noch einmal in Semmelbröseln schwenken und anschließend in heißem Öl goldgelb herausbacken. Auf Küchenrolle abtropfen lassen und in heißer Kürbissuppe servieren.

Rapsöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Porree und Knoblauch anrösten, die Erdäpfel zugeben, kurz durchschwenken, mit Suppe aufgießen, den Kürbis zugeben und so lange leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, die Suppe pürieren, mit Schlagobers verfeinern und mit Käferbohnenknöderln und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. servieren.

Rezept von Barbara Zenz