"Leibgericht" des Sternekochs Robin Pietsch: "Omas Möhrensuppe"

mdr.de/riverboat/robin-pietsch-rezept-moehrensuppe-oma-100.html

Robin Pietsch, Sternekoch aus Sachsen-Anhalt, bezeichnet sie als sein "absolutes Leibgericht" - die Möhrensuppe seiner Oma Christa. Die Suppe hatte sogar schon einen großen Auftritt in der Kochshow "Kitchen Impossible". Jetzt verrät er uns das Rezept.

Bildrechte: Edition Michael Fischer / EMF Verlag

> Mein absolutes Leibgericht! Wenn Oma Christa mal fragt, was sie kochen soll, ist die Antwort meistens "Möhrensuppe". Danke, dass ich das Rezept hier teilen darf.

Für 4 Personen, Zubereitungszeit: ca. eine Stunde

Für die Fleischklößchen:

- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 kleine Zwiebel
- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei (Größe M)
- Salz, Pfeffer
- Paniermehl (nach Bedarf)

Für die Suppe:

- 3 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1 Bund Möhren
- 3 festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln

- 2 geräucherte Würstchen
- 1/2 Bund Petersilie
- Zucker
- Salz, Pfeffer
- 2 Lorbeerblatter
- 4 Pimentkorner
- 1 Liter braune Kalbsbrühe

Zubereitung:

Fleischklößchen:

Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel schälen, fein würfeln und mit Hack, dem ausgedrückten Brötchen und Ei verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Evtl. noch ein paar Paniermehl untermengen. Aus der Hackmasse kleine, walnussgroße Klößchen formen.

Suppe:

2 EL Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl darin goldbraun anschwitzen. Mehlschwitze beiseitestellen.

Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln. Würstchen kleinschneiden, Petersilienblättchen hacken.

In einem Topf die übrige Butter (1 EL) schmelzen, Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln darin andünsten. 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Piment zugeben. Mit Brühe aufgießen.

Fleischklößchen zugeben und das Ganze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Zur Bindung die Mehlschwitze einrühren. Würstchen zur Möhrensuppe geben und mit Petersilie bestreut servieren.

Dieses Thema im Programm: MDR FERNSEHEN | RIVERBOAT | 27. August 2021 | 22:00 Uhr