



## Rumänische Suppe

Roman Çorbasi



1 grosse Möhre  
1 mittelgrosse Kartoffel  
1 Teeglas Erbsen aus der Dose  
2 ½ EL Mehl  
1 ½ EL Butter  
½ Kaffeelöffel Pfeffer  
1 Kaffeelöffel Salz  
2 Gläser Wasser  
6 Gläser Fleischbrühe  
Für die Klösschen:  
200 g Hackfleisch  
1 Scheibe Brot vom Vortag  
½ kleine Zwiebel  
1 TL Pfeffer  
1 TL Salz  
Zum Abschmecken:  
5-6 Dillzweige

- # Zuerst die Klösschen vorbereiten. Brot vom Vortag (ohne Randkruste) und zerriebene Zwiebel mischen. Dazu Hackfleisch, Salz, Pfeffer geben. Die Zutaten gut zusammenkneten.
- # Von dieser Masse Haselnussgrosse Teile trennen und rollen. Die Klösschen in ein mit Mehl eingestreutes Backblech legen, durch hin und her schwingen des Bleches die Klösschen einmehlen.
- # Die Klösschen auf dem Elektrogrill rösten und abkühlen lassen.
- # In einen Topf 2 Gläser Wasser und ein wenig Salz dazugeben. Nach dem kochen des Wassers in 0,5 cm große Würfel geschnittene Möhren zufügen. Nach 5 Minuten auf gleiche Weise geschnittene Kartoffel hinzufügen.
- # Nach etwa 10 Minuten den Herd ausschalten. Auf das Gemüse die Erbsen aus der Dose hinzugeben.
- # In einen anderen Topf Butter und Mehl geben. Bei mittlerer Hitze bis es rosig wird rösten. Kalte Fleischbrühe eingesen und durch ständiges umrühren das verklumpen vermeiden.
- # Wenn die Mischung zum Kochen beginnt Salz, Pfeffer, Klösschen und das gekochte Gemüse mit samt der Flüssigkeit hinzugeben.
- # Bei mittlerer-schwacher Hitze 10 Minuten unter umrühren kochen.
- # Darauf das kleingehackte Dill streuen und warm servieren.

Tipp: Die Klösschen für die Rumänische Suppe können auch in Öl gebraten oder in Wasser gekocht werden.