



Norddeutscher Gemüseeintopf

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 23m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schneller, cremiger Gemüseeintopf mit Fleischklößchen – Leicht gemacht, lecker für jeden Tag!

Zutaten

- Für die Suppe:
- 150 g Kartoffeln in Würfeln
- 100 g Möhren in Würfeln
- 100 g Kohlrabi, in Würfeln
- 100 g T. K. Erbsen
- 150 g Blumenkohl in kleinen, gleichmäßigen Röschen
- 4 El frische, gehackte Petersilie
- ½ l Fleisch oder Gemüsebrühe
- ½ l Milch
- Mehlbutter aus 20 g Butter und 1 El Mehl
- Für die Klößchen:
- 250g Gehacktes halb und halb
- 1 Ei
- 1 altbackenes Brötchen
- 1 mittelgroße, gewürfelte Zwiebel
- 3 El gehackte Petersilie
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Aus dem Gehackten, dem eingeweichten Brötchen, dem Ei, Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss und der Petersilie einen Fleischteig anmachen und kleine Klößchen rollen.

Schritt3

Das Mehl mit der weichen Butter zu einer „beurre Maniè“ verarbeiten.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Das vorbereitete, frische Gemüse mit den gewürfelten Kartoffeln in der Gemüsebrühe ca. 10 min. leise kochen lassen.

Schritt6

Den Fond durch eine Küchensieb passieren und die Milch dazu geben, Mit der Mehlbutter binden, einmal 4 - 5 min. „aufstoßen lassen.

Schritt7

Nunmehr für weitere 3 - 4 min., die T.K. Erbsen, und die Klößchen dazu geben, danach das blnchierte Gemüse.

Schritt8

Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss nachschmecken und mit einem Stich kalter Butter und gehackter Petersilie servieren.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** bürgerlich, frisches gemüse, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutscher-gemueseintopf/>