Die Küchenschlacht – Menü am 2. November 2023 ▪ Zusatzgericht "Kohl" von Robin Pietsch

Omas Kohlsuppe mit Hackklößchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Klößchen:
300 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Ei
1 EL Pankomehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hackfleisch in einer Schüssel mit dem Ei, Pankomehl, kleingehackter Zwiebel, Salz und Pfeffer verkneten und zu kleinen Bällchen formen.

Für die Suppe:
500 ml Schweinefond
1 Scheibe Lardo
4 Lorbeerblätter
1 EL Piment
1 EL Wacholder
Salz, aus der Mühle

Fond in einem Topf erhitzen und Lorbeerblätter, Piment und Wacholder dazugeben. Temperatur runterstellen und die Klößchen darin garen. Eine Scheibe Lardo dazugeben und ca. 10 Minuten garen. Mit Salz abschmecken.

Für den Kohl:
½ Spitzkohl
4 Stücke wilder Brokkoli
1 TL Honig
1 EL Butter
1 Zweig Petersilie
1 Zweig Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl in feine Streifen schneiden und gemeinsam mit dem wilden Brokkoli in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Temperatur schwenken. Honig, Salz und Pfeffer dazugeben und ca. 10 Minuten braten. Kräuter feinhacken und dazugeben.

Für das Topping:
2 Scheiben Lardo
2 Zweige Majoran
2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie und Majoran feinhacken. Lardo ebenfalls als Garnitur verwenden.

Zwei Esslöffel des Kohls in tiefen Tellern anrichten, die Klöße daneben setzen, Lardo auf den Kohl setzen und dann vorsichtig die Brühe angießen. Mit Kräutern garnieren und servieren.