

Suppen Rezepte

Spanische Albondigas Suppe - Fleischklösschen Suppe

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Fleisch, Suppe, Chillis, Mais, Rind, Suppe, Tex-Mex, Klößchen, Spanien

750 g	Rindersteakfleisch, gehackt	2	geh. TL Koriander, gemahlen
6	Essl. Blaüs Maismehl oder	2	geh. TL Salz
1	Becher Semmelmehl	1	geh. TL Pfeffer
2	Eier, geschlagen	1	Becher Grüne Chilis, gehackt
2	Knoblauchzehen, gehackt		

SUPPENZUTATEN

4	geh. TL Fett	2	geh. TL Minze, getrocknet
2	geh. TL Mehl	1	geh. TL Safran
4	Becher Heisses Wasser		Salz

Alle Zutaten gründlich mischen. Fleischklösschen beliebiger Grösse aus dem Teig formen.

Das Mehl im Fett anbräunen. Wasser und Gewürze beifügen.

Wenn es anfängt zu kochen, die Fleischklösschen hinein geben.

Köcheln, bis die Klösschen gar sind und es sich dann schmecken lassen.