

Ciorba de Perisoare

Säuerliche Gemüsesuppe mit Fleischklößchen



Zutaten Für die Brühe

½ Stange Lauch
½ Zwiebel
½ Sellerie
2 Möhren
2 Petersilienwurzel
Grüne Bohnen, Erbsen
Kraut
Lorbeerblätter
Pfefferkörner
Salz

Zutaten

Für die Perisoare (Fleischklößchen)

500 g Hackfleisch vom Rind
1 Ei
½ Zwiebel
½ Semmel oder Reis
Petersilienblätter
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Möhren, Sellerie- und Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Kraut in Streifen schneiden.

Suppe vorbereiten

Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Hälfte der gehackten Zwiebeln anschwitzen, das ganze Gemüse dazugeben und leicht anbraten, dann mit 1,5 l Wasser aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, 20 Minuten kochen lassen: In der Zwischenzeit die Fleischklößchen vorbereiten.

Fleischklößchen vorbereiten

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, das Ei und die Hälfte der gehackten Zwiebel dazugeben, mit je einem TL Salz, Pfeffer und Petersilienblätter würzen und alles gut mischen. Zur Bindung kann man nun eine halbe - in Wasser gewechte und ausgedrückte Semmel - oder 1 EL Reis dazu mischen. Mit nassen Händen ca. 40 Fleischbällchen formen und in die leicht kochende Suppe legen. Weitere 20 Minuten nun bei mäßiger Hitze - die Suppe gar ziehen lassen.

Anrichten und servieren

1. Legieren und abschmecken:
Einen Becher Sauerrahm mit einem Eigelb gut mischen und in die Suppe rühren.
2. Zitronensaft, Sauerkrautsaft oder Bors wird gereicht um die säuerliche Abrundung der Ciorba zu erreichen.



Bors ist die Originalform der natürlichen Säuerung einer Ciorba
Bors kann leicht selbst hergestellt werden
sh. Rezepte à Bors