

***Polar's Kochstudio***  
***Rezept 081 / 2008***



***Puszta – Suppe***

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 1 Paprikaschote(n), rote
- 1 Paprikaschote(n), gelbe
- 1 Paprikaschote(n), grüne
- 1 große Zwiebel(n)
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1 kl. Dose/n Sauerkraut (Abtropfgewicht 285 g)
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 750 ml Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
- 1 TL Chilipulver
- 400 g Mett (Schwein)
- 1 Eigelb
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 Bund Petersilie

**Zubereitung:**

Paprikaschoten putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und quer in Ringe teilen. Knoblauch abziehen und durchpressen. Sauerkraut klein hacken. 1 EL Butterschmalz (oder Öl) in einem Suppentopf erhitzen. Tomatenmark einrühren. Zwiebel, Knoblauch und Paprikaschoten anschwitzen. Mit Chilipulver und Salz würzen. Sauerkraut hinzufügen. Brühe angießen und alles etwa 15 Minuten köcheln. Inzwischen Mett mit Eigelb und Semmelbröseln vermengen und etwa 12 kleine Klößchen (jeweils ca. 3 cm im Durchmesser) formen. Im übrigen Butterschmalz goldbraun braten. Den Eintopf mit Klößchen anrichten und mit Petersilie garniert servieren. Tipp: Man muss nicht unbedingt das Mett mit dem Eigelb und dem Paniermehl vermengen. Es macht die Bällchen aber schön locker.

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

***Gutes Gelingen und Bon Appetit***