Kartoffel-Möhren-Suppe mit Geflügel-Köttbullar

1 Packung WIESENHOF Puten-Hackfleisch oder Geflügel-Hackfleisch
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Bund Suppengemüse
5 EL Öl
4 EL Semmelbrösel
1 Ei (Gr. S)
Salz
schwarzer Pfeffer
gerieb. Muskatnuss
3 TL Crème fraîche

Schritt 1

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Von dem Suppengemüse Möhren, Sellerie und das Weiße vom Lauch schälen bzw. putzen und ebenfalls klein würfeln.

Schritt 2

3 EL Öl in einem Topf erhitzen, 3/4 der Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Gemüse zufügen und kurz mitdünsten.

Schritt 3

1 Liter Wasser zufügen, aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Schritt 4

Inzwischen restliche Zwiebelwürfel mit Hackfleisch, Semmelbröseln und Ei verkneten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Aus der Masse 20 kleine Hackbällchen formen und im restlichen Öl in einer Pfanne unter Wenden ca. 10 Minuten braten.

Schritt 5

Aus der Suppe eine große Suppenkelle Gemüse herausnehmen, den Rest pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und die Gemüsewürfel wieder hineingeben. Suppe auf Teller verteilen, Köttbullar und Crème fraîche darauf geben und mit gehackter Petersilie aus dem Suppengrün bestreuen.