

Klar suppe med hjemmelavede kød- og melboller



5 personer

Suppen

2 kg okse- og kalvebryst, koges
3 kraftben, koges med
3 gulerødder
2 porrer
1 persillerod
3 stængler bladselleri eller ¼ knoldselleri

Kødboller

250 g kalvefars
1 spsk hvedemel
1 æg
1 tsk salt
1 knsp peber

Melboller

75 g hvedemel
50 g smør
4 hele æg
1½ dl vand
½ tsk salt og friskkværnet hvid peber

Suppen

1 liter færdig suppe bringes i kog. Skær rodfrugterne i små tern, ½ x ½ cm. Skær porrerne i 1 eller 2 cm tykke skiver. Koges til rodfrugterne er møre.

Kødboller

Rør det hele sammen. Form små boller, jo mindre jo bedre. Brug en lille teske og form den på indersiden af hånden. Dyp teskeen i kogende vand ind imellem forhindrer det at kødet hænger fast.

Kom bollerne i kogende vand. Lad dem koge 2-4 minutter. Tilsæt salt og peber.

Melboller

Smelt smørret i en gryde sammen med vandet. Rør melet ud i smørret. Sluk for varmen når blandingen er rørt blank, og lad det køle af en 10 minutters tid. Rør æggene i ét af gangen og tilsæt salt og peber.

Form dejen til små kugler. Du kan enten bruge en teske, eller en rigtig bollesprøjte. Er I to kan du komme dejen i en solid plastikpose som du klipper hjørnet af. Så kan den ene presse dej ud i en lang pølse og den anden kan klippe i bollestørrelse med en saks imens den hænger i luften.

Kom dem i kogende vand. Lad dem koge i 5 minutter.

Servering

Lad fonden koge op. Tilsæt kødboller og grøntsager. Lad det koge op igen. Tilsæt melbollerne og sluk for varmen.

Kilde: Inspireret af MAD & venner.dk

12.02.2013