

Hackbällchen-Suppe - Giouvarlakia – Γιουβαρλάκια

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Hackfleisch
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel (gehackt)
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 6 EL Reis
- Salz, Pfeffer

Für die Suppe:

- 2-2,5 Liter Wasser mit etwas Salz
- 3 Kartoffeln (gewürfelt)
- 3 Karotten (in Scheiben)
- Etwas Sellerie (fein gewürfelt)
- ½ Weinglas Olivenöl
- 2 Eier
- Saft einer Zitrone
- Petersilie (gehackt) für Deko



Zubereitung:

Hack, Zwiebeln, 2 EL Olivenöl Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen, im Anschluß den Reis drunter mischen.

Dann Wasser, Olivenöl, Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Salz zum kochen bringen.

In dieser Zeit das Hack zu möglichst gleichgroßen Bällchen formen und dann vorsichtig ins kochende Wasser geben.

45 Minuten leicht köcheln lassen.

Eier mit Zitronensaft vermischen und mit einer halben Tasse der Suppe gut verrühren.

Topf vom Herd nehmen und die Eier sehr langsam unter rühren zugeben.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen