

*Lore Meissmers DIY Rezepte,
Kochanleitung, traditionelle
Rezepte*

-

Fleischklößche n Suppe mit Estragon (Ciorba de perisoare cu tarhon)

TEILEN

Eine schnelle und
leckere Suppe aus
Siebenbürgen

Labels

Ciorba

Siebenbürgen

Suppen



Zutaten:

Fleischklößchen

Rezept hier im

Link: <https://schnatterkocht.blogspot.com/2017/04/fleischklochen-suppe-ciorba-de-perisoare.html>

- 2-3 Karotten

- 2

Petersilienwurzel

- 1 Zwiebel

- 2 Scheiben Sellerie

- 4-5 Kartoffeln

- 1500 ml Brühe

- 1 Esslöffel selbst
eingelegten

Estragon

[https://schnatterko
cht.blogspot.com/2
017/05/in-essig-
eingelegter-
estragon.html](https://schnatterko
cht.blogspot.com/2
017/05/in-essig-
eingelegter-
estragon.html)

2 Esslöffel Crème

fraîche

- Salz und Pfeffer

nach Geschmack



Sellerie, Karotten

und

Petersilienwurzel in

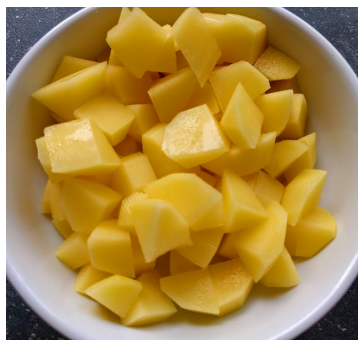
Scheiben, Zwiebel

in feine Würfel...



... und Kartoffeln in
mundgerechte
Stückchen schneide

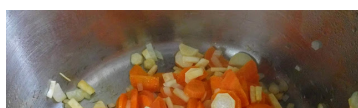
n.



Das Suppengemüse
zusammen mit den
Zwiebeln in einem
Topf mit etwas Öl...



...etwas
anschwitzen.





Danach die
Kartoffeln...



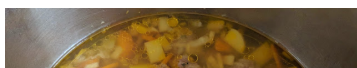
...und
Fleischklößchen
dazu geben...



...mit Brühe
aufgießen...



...und etwa 20 Min
bei nicht zu hoher
Temperatur kochen.





Eingelegten

Estragon ...



...schneiden und
zugeben, salzen,
pfeffern...



...und weitere 2
Minuten köcheln
lassen.



Crème fraîche in

• • • • •

einer Schussel mit
etwas Brühe
vermengen...

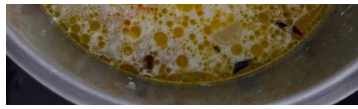


...und in die fertig
gekochte Suppe
geben.



Vorsichtig
unterrühren,
abschmecken und
bei Bedarf
nachwürzen...





Die fertige Suppe...



...servieren.



LABELS: CIORBA,
SIEBENBÜRGEN,
SUPPEN

TEILEN

Kommentare



Kommentar eingereicht

Beliebte Posts aus diesem Blog

-

Kraut köpfe einlegen

September 08,
2017

Dies ist eine
Spezialität
aus dem
B ...

TEILEN

5

KOMMENTAR

E

MEHR ANZEIGEN

-

Kohlr

abi -

Karot

ten -

Apfel

Salat

März 24, 2017

Frisch und

pur

schmeckt

K ...

TEILEN

KOMMENTAR

VERÖFFENTLI

CHEN

MEHR ANZEIGEN

-

Karto
ffelbla

ttlñ

mit

Sauer
kraut

Januar 29,
2019

Kartoffelbla

ttlñ mit

Sauerkraut

si ...

TEILEN

3
KOMMENTAR
E

MEHR ANZEIGEN

-

Snätzl

Spätzle e Haus gemac ht

März 12, 2017

Zutaten: -

300 g Mehl -

4 Eier

G ...

TEILEN

2
KOMMENTAR
E

MEHR ANZEIGEN

- Türki sche Manti

Juni 26, 2018

Manti sind

mit einer

mit einer

Hackfleisch-

M ...

TEILEN

KOMMENTAR
VERÖFFENTLI
CHEN

MEHR ANZEIGEN

-

Linse

n,

Spätzl

e &

Saiten

würst

chen

November 03,
2017

... ist ein

traditionelle

s Gericht

d ...

TEILEN

KOMMENTAR
VERÖFFENTLI

VERÖFFENTLICHEN
MEHR ANZEIGEN

-

Apfel kuche n vom Blech

Februar 26,
2017

Zutaten:

Teig: - 450 g

Weizenmeh

|- ...

TEILEN
KOMMENTAR
VERÖFFENTLICHEN
MEHR ANZEIGEN

-

Letsc ho

no

einko chen

September 07,
2017

Letscho

(ungarisch

Lecsó).

[...

TEILEN

2

KOMMENTAR

E

MEHR ANZEIGEN

-

Franz ösisch e Karto ffeln

April 27, 2017

...Siebenbür

ger Art 😊



Z ...

TEILEN

4
KOMMENTAR
E

MEHR ANZEIGEN

-

Schwe
inefile
t in
Pilz -
Sahne
soße

März 12, 2017

Zutaten: -

600 g

Schweinefil

e1 ...

TEILEN
KOMMENTAR
VERÖFFENTLI
CHEN
MEHR ANZEIGEN

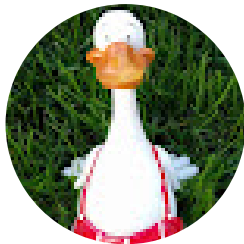


Dieses Blog durchsuchen

Diesen Blog durchsucher

Suchen

Über mich



Schnatter (Lore Meissmer)

Auf meinem Blog "Schnatters Brodelstube" findet ihr immer wieder neue Rezepte. Vorspeisen, Hauptspeisen, Dessert alles ist dabei. Vieles aus der Siebenbürger Küche aber auch Internationale Rezepte.

PROFIL AUFRUFEN

Translate

Sprache auswählen ▼

Labels

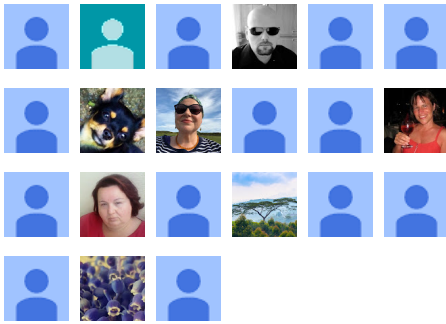


Archiv



Follower

Follower (107) [Weiter](#)



Folgen

Dieses Blog durchsuchen

Diesen Blog durchsucher

Suchen

Gesamtzahl der Seitenaufrufe

1724781

[Missbrauch melden](#)

Impressum

Impressum zeigen

Adsense Addon