Catalan soup

Υλικά (για 6 άτομα)

* 500gr. μοσχαρίσιο κρέας ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ
* κοτόπουλο 150gr. χοιρινό κιμά
* 200gr χοιρινά αυτιά (!) 1 αυγό
* 1 κόκκαλο με χοιρομέρι (hambone) λίγο ψωμί μουλιασμένο σε γάλα
* 1 λουκάνικο 1 σκελίδα σκόρδο
* 250gr. ρεβύθια μαϊντανός
* 250gr. πατάτες αλάτι
* 1 λάχανο πιπέρι
* 1 ραπανάκι 1 κουταλιά αλεύρι
* 1 καρότο
* σέλερι ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΥΠΑ
* 1 πράσο 300gr. ζυμαρικά (αχιβάδες κατά προτίμηση)

Εκτέλεση

* Πλύντε όλο το κρέας καλά.
* Βράστε 4 λίτρα νερό σε μια μεγάλη κατσαρόλα και προσθέστε όλο το κρέας
* Αφήστε το να βράσει για λίγο και ρίξτε μέσα τα ρεβύθια, το ραπανάκι, το πράσο, το σέλερι και τα καρότα. Αλατίστε
* Αφήστε το να βράσει για μια ώρα
* Μετά προσθέστε τις πατάτες, το λάχανο, τα κεφτεδάκια (που θα έχετε ήδη ετοιμάσει) και το λουκάνικο. Αφήστε τα όλα να βράσουν για 30 λεπτά
* Όταν θα είναι έτοιμο βγάλτε με μια τρυπητή κουτάλα όλα τα υλικά από τη σούπα
* Βράστε τα ζυμαρικά με τη σούπα για 12 - 15 λεπτά
* Σερβίρετε τη σούπα καυτή. Βάλτε όλα τα λαχανικά και το κρέας σε ένα δίσκο

ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ:

* Βάλτε τον κιμά σε ένα μπολ.
* Προσθέστε το αυγό, το μαϊντανό, το σκόρδο (ψιλοκομμένο), το ψωμί, αλάτι και πιπέρι.
* Λιώστε τα όλα με ένα πιρούνι και μετά πλάστε κεφτεδάκια.
* Αλευρώστε τα κεφτεδάκια και ρίξτε τα στη σούπα που βράζει.