

# **„Storzeniernsobbe“**

## **Schwarzwurzelsuppe mit Hackbällchen**

aus Hessen, Marburger Land



Eine typische Wintersuppe.

Oma sagte immer zu den Schwarzwurzeln: „Winterspargel“



750 g frische Schwarzwurzeln  
500 g gewürztes Hackfleisch  
(Rind, Schwein oder gemischt)  
1 Ei  
3 EL Paniermehl  
100 ml Sahne  
50 g Butter  
1 kleine Zwiebel  
2 Kartoffeln  
Salz  
Muskatnuss  
Pfeffer  
evtl. Sojasoße  
evtl. 50 g Mehl

Die Schwarzwurzeln waschen und mit einem Sparschäler zügig schälen. Die geschälten Schwarzwurzeln in Essigwasser legen, sie werden ganz schnell dunkel.  
(Es gibt auch Schwarzwurzeln im Glas, das geht schneller!)  
Ca. 1 l Salzwasser zum Kochen bringen, die Schwarzwurzeln in ca. 1 cm lange kleine Stückchen schneiden und im Salzwasser garkochen. Das Essigwasser wegschütten. Die Schwarzwurzeln herausnehmen, die Brühe aufheben.

Inzwischen das Hackfleisch mit dem Ei und dem Paniermehl gründlich verkneten, mit dem Teelöffel kleine Mengen abstechen und diese zu kleinen Klößchen formen.  
Die Schwarzwurzelbrühe mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser auffüllen, abermals zum Kochen bringen und die kleinen Klößchen darin garziehen lassen. Die Klößchen herausnehmen und die Brühe beiseite stellen.  
Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen, in grobe Würfel schneiden und in der Butter in einem Topf anschwitzen.  
Mit etwas Brühe aufgießen und garkochen.  
Dann mit dem Pürierstab pürieren oder durch ein Sieb streichen.  
Den Kartoffel-Zwiebelbrei mit der Schwarzwurzel-Hackfleischbrühe auffüllen, die Sahne zugeben und je nach Sämigkeit mit etwas Mehl noch andicken.  
Die Schwarzwurzeln und die Hackfleischbällchen zugeben und mit den Gewürzen abschmecken.  
Evtl. mit etwas geschlagener Sahne und frischer Petersilie dekorieren.

Diese Suppe stammt von der Gaststätte Balzer, Carmen Schwartz  
Schröcker Straße 49 in Marburg-Schröck

