

# Kartoffelsuppe mit Hackfleisch und Porree

aus dem Marburger Umland



Suppe war schon vor 100 Jahren eine Mahlzeit zum satt werden. Früher hatten die Menschen noch weniger Geld als heute, ich kann mich erinnern, dass unsere Mutter in den 1950er Jahren Brotbröckchen oder hausgemachte Mehlklößchen in die Suppe machte.

Ich verbinde diese Suppe mit Erinnerungen an meine Kindheit. War meine Oma krank, so kochte meine Mutter ihr eine Suppe, die ich ihr täglich den 1km-Fußweg nach Hause brachte. Oma wurde von der guten Suppe wieder gesund.



Für etwa 25 Liter:

- 1600g Kartoffeln
- 200g Möhren
- 400g Porree
- 200g Knollensellerie
- 200g Zwiebeln
- 100g Butter
- 1,5 l Wasser
- 1,5 l Milch
- 4 Gemüsebrühwürfel
  
- 400ml Sahne
- Jodsalz
- Pfeffer
- Muskatnuss
  
- 700 g gewürztes Hackfleisch
- 200 g Zwiebeln, fein gehackt
  
- 1 Toastbrot
- 150 g Butter

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.  
Möhren, Porree und Knollensellerie ebenfalls putzen und klein schneiden.  
Nun die Zwiebeln schälen und hacken.  
Das Gemüse (außer den Porree) und die Zwiebeln in der zerlassenen Butter in einem Topf anschwitzen. Mit Wasser und Milch auffüllen und Gemüsebrühwürfel dazu geben. Nun die Suppe ca. 15-25 min kochen. Währenddessen das gewürzte Hackfleisch und die fein gehackte Zwiebeln in einem zweiten Topf anbraten und mit einem Schneebesen klein rühren.  
Wenn die Kartoffeln, die Möhren und der Sellerie weich gekocht sind, mit dem Zauberstab klein mixen.  
Sahne, Hackfleisch und Porree dazu geben, kurz aufkochen lassen und zuletzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.  
Toastbrot schälen und in Würfel schneiden, danach in einer Pfanne mit der zerlassenen Butter goldbraun anbraten und über die fertige Kartoffelsuppe geben.

Guten Appetit!

Diese Suppe stammt von Rita Kräling aus Marburg

