

# Landgraf-Philipp-Suppe

## aus Hessen

---

Hessen ist meine Heimat (Cornelia) und meine Wahlheimat (Joachim) seit 1968!  
Das Besondere an Marburg ist z.B. ein Einkaufsbummel durch die pittoreske Oberstadt und wiederholte Suppenverkostung bei der Vereinigung der Köche Marburgs.

### Zutaten:

- ca. 800g mehlig kochende Kartoffeln
- Sellerie
- eine Karotte
- eine Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1l Rinder - oder Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer
- ca. 200g Dörrfleisch gewürfelt
- Pfifferlinge
- Petersilie

Kartoffeln, Zwiebel, Möhre und die Knoblauchzehen in ca. 1l Brühe weichkochen, danach pürieren.  
Dann das Dörrfleisch und Zwiebel glasig dünsten.

Pfifferlinge auf großer Flamme mit garen anschließend in die Kartoffelbrühe geben.

Suppe mit Pfeffer, evtl. Salz und einer Prise Zucker abschmecken, mit reichlich gehackter Petersilie servieren (evtl. mit frischem Baguette und einem kleinen Blattsalat).

Es ist eine deftige, wärmende, sättigende Suppe für kalte Tage.