

Rezept

Sauerampfersuppe

Ein Rezept von Sauerampfersuppe, am 26.04.2024

Zutaten

300 g mehlig kochende Kartoffeln	600 g Lauch
4 EL Sonnenblumenöl	1,2 l heiße Fleischbrühe
1 Scheibe Toastbrot	300 g gemischtes Hackfleisch
Salz	frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	150 g Sauerampfer
1 Prise Zucker	3 EL Schlagsahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Beides in 2 EL heißem Öl 2 Min. andünsten. Mit heißer Brühe ablöschen, aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. kochen lassen.
2. Das Toastbrot kurz in Wasser einweichen, ausdrücken und mit Hackfleisch, Salz, Pfeffer und Muskat gut verkneten. Zu walnussgroßen Bällchen formen und in 2 EL heißem Öl rundherum in ca. 5 Min. goldbraun braten. Beiseite stellen. Die Suppe vom Herd nehmen und fein pürieren.
3. Sauerampfer waschen, verlesen, grob hacken. 2 EL zur Seite stellen. Ca. 100 ml Suppe abnehmen und mit dem Sauerampfer pürieren und in die heiße Suppe rühren. Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken. Sahne unterrühren. Klößchen in die heiße Suppe geben und darin erhitzen. Suppe mit restlichem Sauerampfer garnieren. Dazu schmeckt frisches Krustenbrot.