

Porree-Suppe mit Hack



400 g Rinderhack	mit
Salz & Pfeffer	vermengen und zu kleinen Kügelchen formen.
120 g Butter	in einen Topf zerlassen und das Hack darin leicht anbraten, bis es nicht mehr rosa ist.
1 kg Kartoffeln Linda	schälen und in Würfel schneiden.
3 l Gemüsebrühe	Die Kartoffeln dazugeben, den Topf mit warmen auffüllen, etwas
Salz	hinzugeben und das Ganze etwas köcheln lassen.
1,2 kg Stangen Porree	putzen und in Scheiben schneiden.
	Zum Hack geben und weitere ca. 30 Min. köcheln.
Salz & Pfeffer	Anschließend wird die Suppe mit
frisch gemahlenen Muskat	sowie
Mehl	abgeschmeckt und nach belieben mit
	binden.
1 Zitrone	Zum Schluss schmeckt man die Suppe noch mit dem Saft ab.