



Seelenwärmer- Suppe

Welche Erinnerungen oder Geschichte verbinden Sie mit dieser Suppe und der Herkunftsregion der Suppe?

Diese Suppe gibt es bereits seit Jahrzehnten auf Familienfeiern, in meiner Heimat, der Wetterau. Sie ist sättigend, aber nicht zu deftig. Auch die jüngsten der Familie, lieben diese Suppe. Die Bewohner, des betreuten Wohnens, der Soz. Förderstätten in der Bahnhofstraße, sind von dieser Suppe begeistert und wünschen sich diese Suppe häufig.

Die Zutaten für diese Suppe sind:

- Hackfleisch
- Zwiebeln
- Möhren
- Kohlrabi
- Kartoffeln
- Sahne
- Kräuterschmelzkäse
- Gemüsebrühe
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Das Rezept für diese Suppe lautet:

Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Hackfleisch und gewürfelte Zwiebeln leicht anbraten, anschließend Möhren und Kartoffeln kurz mit anbraten.

Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 45 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss die Sahne sowie den Kräuterschmelzkäse unterheben und mit Petersilie bestreuen

Diese Suppe serviert Ihnen:

Kai Ußner
Soziale Förderstätten Bebra
