

Hamburger National

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Steckrüben – 600 g mehlig Kartoffeln – 2 Zwiebeln – 6 Pimentkörner – 2 Gewürznelken – 6 schwarze Pfefferkörner – ½ TL Kümmelsaat – 50 g Butter – 2 Lorbeerblätter – 1,4 l Gemüsebrühe – 2 Zweige Bohnenkraut – 4 Zweige Majoran – 1 Bund Petersilie – ½ Bund Dill – Salz – 1 kräftige Prise Zucker – Kräuternessig – evtl. etwas Sahne oder Schmand

Zubereitung:

- Piment, Nelken, Pfefferkörner und Kümmel im Mörser zerstoßen
- Steckrüben und Kartoffeln schälen und grob würfeln
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Butter in einem großen Topf erhitzen
- Zwiebeln und Gemüse darin andünsten, Gewürze und Lorbeer zugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen
- Suppe im offenen Topf etwa 15-20 Minuten kochen bis Steckrüben und Kartoffeln gar sind
- Die frischen Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Zum Schluss unter die Suppe rühren
- Mit Salz, Zucker und Essig abschmecken
- Je nach Geschmack evtl. etwas Sahne oder Schmand zugeben

Wir wünschen guten Appetit!

