



# OMA'S KARTOFFELSUPPE

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Bund Gemüsegrün
- 1 kg Beutel Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 250 g Hackfleisch / Schwein (oder Würstchen)
- 50 g Speckwürfel
- Öl / Margarine
- 1 TL gekörnte Gemüsebrühe
- 1 Prise Salz, Pfeffer
- Frische Petersilie

## ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln und Karotten schälen, schneiden und separat kochen.
- 2 Suppengrün mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser ansetzen und gut zer-  
kochen lassen.
- 3 Gemüse je nach Belieben entfernen.
- 4 Kartoffeln hinzugeben und mit gekörnter Gemüsebrühe  
abschmecken.
- 5 Hackfleisch in Stücke zerrupft in die köchelnde Suppe  
geben.
- 6 Zwiebel würfeln und mit Speck in etwas Öl dunkel  
anbraten.
- 7 Mit dem Bratenfett in die Suppe geben.
- 8 Würzen und zerkleinerte Petersilie darüber streuen.



**LIEBLINGSDRUCKER**

Marienburger Straße 16 · 10405 Berlin  
info@lieblingsdrucker.de · +49 30 22 50 50 21 73

