

### Mamis Kartoffelsuppe

Familienrezept von Regula Stern-Griesser aus Locarno TI

#### Zutaten: (8-9 Pers.)

1-2 Zwiebeln  
1 Stange Lauch  
3-4 Rübli  
1 kg (mindestens) Kartoffeln  
Stangen-Sellerie (oder Peterli)  
500-600 g Hackfleisch  
2 – 2 ½ l Wasser  
4-5 Bouillonwürfel  
2 Lorbeerblätter  
Peperoncini (falls man die Suppe gerne schärfer mag)  
Salz und Pfeffer nach Bedarf  
Etwas Öl oder Bratbutter zum andämpfen / anbraten

#### Zubereitung:

Die Zwiebeln fein hacken, Lauch fein schneiden, Rübli in kleine Würfeli schneiden und Selleriestangen (oder Peterli) fein schneiden.

Öl oder Bratbutter erhitzen.

Mit einem Teil der Zwiebeln das Hackfleisch anbraten. Salzen und pfeffern.

In einer grossen Pfanne die Zwiebeln andünsten und dann nacheinander den Lauch, die Rübli, den Sellerie (oder Peterli) beifügen und ebenfalls andünsten.

Hackfleisch und andgedünstetes Gemüse sorgfältig miteinander vermischen.

(Tipp von Regula Stern-Griesser: Man kann auch zuerst das Gemüse andünsten und am Schluss das Hackfleisch daruntermischen und weiterdünsten, bis es nicht mehr rot ist.)

Mit 2 – 2 ½ Liter Wasser ablöschen, die Bouillonwürfel, die zwei Lorbeerblätter und nach Belieben die Peperoncini begeben. Flamme so stellen, dass die Suppe leise köchelt.

Kartoffeln schälen, in grössere und kleinere Möckli schneiden und ebenfalls zur Suppe geben. Die kleineren Möckli verkochen und machen die Suppe sämig. Wasser begeben nach Bedarf.

Nachdem die Suppe eine Stunde lang leise geköchelt hat: Abschmecken mit Salz oder zusätzlichen Bouillonwürfeln. Sollte die Suppe zu wenig sämig sein, einige Kartoffelstückli mit der Gabel zerdrücken oder 2-3 Handvoll Kartoffelstockflocken (diejenigen ohne Milch!) beifügen und gut untermischen. Kochen nicht mehr nötig.

Ideal als eigenständiges Mittag- oder Abendessen. Eignet sich auch sehr gut zum Tiefgefrieren. Zum Gefrieren fülle ich vor allem vom «dicken» Teil der Suppe in 1-Liter-Gefässe. Das spart Platz im Tiefkühler! Nach dem Auftauen gebe ich einfach noch etwas Bouillon bei.

\*\*\*