

Raubritter-Suppe

(Rezept von Hans-Ruedi Leuthold, Koch der Langenthaler Gassenküche)

Zutaten:

300 g Rinds-Hackfleisch, grob gehackt

500 – 600 g Gemüse, saisonal und bunt gemischt (z. Bsp. Pfälzer-Rüben, Karotten, rote Zwiebeln, Stangensellerie, Bohnen, Erbsen, Kabis

1 l Gemüse-Bouillon

Bratbutter zum Anbraten

Cognac zum Ablöschen

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Petersilie oder Schnittlauch gehackt

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit etwas Bratbutter anbraten, mit einem «Gutsch» Cognac ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse in kleinere Würfel und Stängeli schneiden und ebenfalls in etwas Bratbutter andünsten. Die Gemüse-Bouillon zum angedünsteten Gemüse geben, kurz aufkochen, das Fleisch dazu geben und alles zusammen köcheln lassen bis das Gemüse knapp gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren noch etwas Petersilie oder Schnittlauch darüber streuen.
