

## Sauerampfersuppe



### Zutaten:

Brühe :

1920 bis 1925 Gramm Fleisch, gegebenenfalls mit Knochen

1925 bis 1930 Gramm Suppengemüse (Karotte, Petersilie, Sellerie, Lauch)

eine halbe mittelgroße Zwiebel

Gewürze (Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Salz zum Abschmecken)

Suppe :

6 Tassen der zuvor gekochten Brühe

3 Unzen Mehl

12 Unzen saure Sahne (oder Naturjoghurt)

10 Unzen Sauerampfer (Frisch oder aus dem Glas)

Dauer: 30 Minuten Vorbereitung + eine Stunde Kochzeit

### Zubereitung:

1. Erst die Brühe aus Fleisch und Gemüse kochen. Das Fleisch gründlich in einem Topf mit heißem Wasser waschen und dann sechs Tassen kaltes Wasser darüber geben. Mit Deckel auf großer Flamme kochen, dann auf kleiner Flamme eine Stunde köcheln lassen.
2. Gemüse waschen, schälen und in die Brühe geben, dann alles zusammen kochen und würzen.
3. Fleisch und Gemüse nach dem Kochen abgießen. Das Gemüse kann noch für Salate verwendet werden. Das Fleisch kleinschneiden oder durch den Fleischwolf drehen und in die Suppe geben.
4. Den Sauerampfer waschen und fein hacken und in gefilterter Brühe kochen (kann auch gehackt und in Butter angebraten werden). Wenn der Sauerampfer schon älter ist, kann er auch durch ein Sieb gerieben werden. Das Mehl und die saure Sahne oder den Naturjoghurt vermischen, in die Suppe geben und mitkochen. Mit Salz abschmecken.

**Notiz:**

Sauerampfersuppe kann mit hartgekochten geviertelten Eiern serviert werden. Sauerampfersuppe wird auch oft mit Kartoffelwürfeln, die in der Brühe mitgekocht wurden, serviert.