Hamburger-Suppe

Die Hamburger-Suppe ist ein kräftiges Suppen-Rezept mit viel Gemüse, Kartoffeln und Rindfleisch. Die Suppe schmeckt am nächsten Tag genauso perfekt wie frisch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
2 Stk.	Stangensellerie
500 g	Faschiertes (Hackfleisch)
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	frische Petersilie (fein gehackt)
0.5 TL	Oregano getrocknet
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
800 g	Tomaten
2 EL	Tomatenmark
850 ml	Rinderbrühe
750 g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
500 g	Mischgemüse (TK)

Zubereitung

1. Um eine herzhafte **Hamburger-Suppe** zuzubereiten, erhitze etwas Olivenöl in einem großen Suppentopf auf mittlerer Hitze. Gib die gewürfelten Zwiebeln und den klein geschnitten Stangensellerie hinzu und brate sie für etwa 4-5 Minuten glasig an. Füge das Faschierte (Hackfleisch) hinzu und brate es unter Rühren zusammen mit den Zwiebeln und dem Sellerie etwa 6-8 Minuten lang an, bis es vollständig gebräunt ist und sich beim Garen leicht zerbricht.

2. Gib jetzt die Gewürze, die klein geschnittenen Tomaten, die geschälten und gewürfelten Kartoffeln, gehackte Petersilie und das Tomatenmark in den Topf. Rühre alles gut um, bevor du die Rinderbrühe hin zugießt. Bringe die Suppe zum Kochen, rühre um, decke den Suppentopf ab und lass die Suppe für zirka 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln.

3. Gib das gefrorene Mischgemüse zur Suppe, rühre um, decke den Topf wieder ab und lasse alles weitere 10 Minuten köcheln, bis das Gemüse weich ist. Abschließend nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nimm Hamburger-Suppe vom Herd und serviere sie noch heiß.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

hier bestellen



Tipp