

# Saure Suppe, Hackbällchen, Salzkartoffeln, Salat

**Für zwei Personen**

**Für die saure Suppe:**

|                         |                    |                   |
|-------------------------|--------------------|-------------------|
| 500 g gem. Hackfleisch  | 2 kleine Zwiebeln  | 1 Ei              |
| 250 ml Sahne            | 4 EL Kräuteressig  | 6 Lorbeerblätter  |
| 2 EL gerebelter Majoran | 100 g Semmelbrösel | 2 EL Speisestärke |
| Salz                    | Pfeffer            |                   |

**Für die Salzkartoffeln:**

|                     |      |
|---------------------|------|
| 4 festk. Kartoffeln | Salz |
|---------------------|------|

**Für den Salat:**

|                         |                 |                |
|-------------------------|-----------------|----------------|
| $\frac{1}{2}$ Kopfsalat | 1 Zitrone, Saft | 250 ml Sahne   |
| Zucker                  | Salz            | bunter Pfeffer |

**Für die saure Suppe:**

Einen Liter gesalzenes Wasser mit Lorbeerblättern zum Kochen bringen.

Zwiebeln abziehen und pürieren. Aus Hackfleisch, Zwiebeln, Semmelbröseln und Ei einen Teig kneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hackbällchen formen, in das kochende Wasser geben und 10 Minuten kochen lassen. Mit Sahne, Kräuteressig und Majoran würzen.

Speisestärke mit Wasser verrühren und die Suppe so etwas andicken.

**Für die Salzkartoffeln:**

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

In Salzwasser für 15 Minuten kochen.

**Für den Salat:**

Salat putzen und kleinschneiden.

Sahne mit Zitronensaft vermengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe, Hackbällchen und Kartoffeln in einen tiefen Teller geben. Salat in einer kleinen Schüssel separat portionieren und servieren.

Gabriele Jöhnck am 07. April 2025