

# Kohlsuppe mit Hack

## Zutaten für 6 Portionen

### *Für die Brühe:*

500 g Suppenfleisch vom Rind  
2 Liter Wasser  
2 TL Rinderbrühe (gehäuft)  
1 Zwiebel  
1 Bund Suppengrün  
2 EL weißer Balsamico  
etwas Salz u. Pfeffer  
3 Lorbeerblätter (getrocknet)

### *Außerdem:*

1 kleiner Weißkohl  
300 g Hackfleisch  
1 große Zwiebel (gehackt)  
4 große Kartoffeln  
1 EL gestr. Kümmel gemahlen  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
*dazu Baguette*

## Zubereitung:

Für die Fleischbrühe das Suppengrün gründlich putzen, ggf. den Sellerie schälen und alles grob schneiden. Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Alles scharf anbraten und mit dem kalten Wasser ablöschen. Das Suppenfleisch und die restlichen Zutaten für die Brühe hinzugeben. Die Fleischbrühe rund 1,5 Stunden im geschlossenen Topf köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Danach die Fleischbrühe durch ein Sieb filtern und die Flüssigkeit auffangen. Das Suppenfleisch herausnehmen, die Fettanteile wegschneiden und das restliche Fleisch grob würfeln. Nach Belieben können auch die Möhren herausgenommen, gewürfelt und weiter verwendet werden.

Die gehackte Zwiebel in einer Pfanne glasig dünsten und das Hack dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen und würfeln, den Kohl in mundgerechte Größe zerschneiden, dem angebratenen Hack beimengen und kurz mit andünsten. Den Inhalt der Pfanne in die heiße Fleischbrühe geben und noch ca. 30 min köcheln lassen.

