

**Hans-Heinrich Ehlen**  
**Niedersächsischer Landwirtschaftsminister**

Mein Suppenfavorit ist die **Rindfleischsuppe** in vielen jahreszeitlichen Varianten. Als Basis dient eine kräftige Rindfleischsuppe, die mit allem was der Garten so hergibt je nach Jahreszeit verfeinert wird. Das kann Lauch sein, frische Möhren oder Erbsen. Die Stiele von Mangold passen dort genauso hinein wie Kohlrabi oder Kartoffelstücke. Mit dieser Suppe ist es immer möglich, kurzzeitig „Überschüsse“ aus dem Garten wohlschmeckend abzubauen. Auch wenn die Petersilie und der Schnittlauch gerade kräftig wachsen, wird daraus eine angenehme Kräuter-Rindfleischsuppe. Eine Besonderheit bei diesen Varianten sind immer die Kartoffelklöße meiner Frau, die in keiner Rindfleischsuppe fehlen dürfen.

**Kartoffelklöße**

1 Kilo Kartoffeln – schälen und in Salzwasser kochen  
2 Eier  
Salz  
100 g Kartoffelmehl

Die frisch gekochten Kartoffeln heiß durchpressen und mit den Zutaten vermengen. Dann mit den Händen zu Klößen formen oder mit dem Esstöffel Klößchen abstechen. Die Klößchen werden dann in köchelndem Salzwasser so lange ziehen gelassen, bis sie aufschwimmen.

Auch diese Klößchen können noch verfeinert werden, kleingehackte Kräuter, eine Prise Muskatnuss oder gemahlener Pfeffer sorgen für die notwendige Abwechslung.

Egal, wie viel davon gekocht werden, es bleibt nie etwas übrig.

22. November 2006

---

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten:  
Bellmann, Gröning & Partner GmbH  
Katie Köhler  
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg  
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30  
E-mail: [agentur@bgup.de](mailto:agentur@bgup.de)

Quelle:  
Deutsches Suppen-Institut  
Reuterstr. 151, 53113 Bonn  
Tel.: 0228 / 21 01 80  
Fax: 0228 / 22 94 60  
Internet: [www.suppeninstitut.de](http://www.suppeninstitut.de)

