

**Sigrid Keler**  
**Finanzministerin Mecklenburg-Vorpommern**

**Rindfleisch-Suppe mit viel Gemüse**

Diese deftige Rindfleisch-Suppe ist seit jeher die Lieblingssuppe von Finanzministerin Sigrid Keler und ihrer Familie. Neben ihrem Mann, der Tochter und dem Sohn sind jetzt auch bereits die drei Enkelkinder große Suppen-Fans.

Es wurde sogar schon angefragt, ob Oma nicht Köchin im Kindergarten werden könnte, damit sie für alle Kinder die leckere Suppe und viele andere schöne Sachen kochen kann.

**Rezept**

Beinscheibe oder hohe Rippe in kaltem Wasser aufsetzen, nach dem Aufkochen abschäumen und 1/3 kaltes Wasser auffüllen. Ca. 45 Min. köcheln lassen.

Frisches Gemüse zugeben:

- Mohrrüben
- Kohlrabi
- Petersilienwurzel
- Sellerie
- Porree
- Tomaten und Champignons

Alles mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, kurz aufkochen und danach noch etwa 15 Minuten köcheln.

Guten Appetit!

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)