



## Bommelsuppe

### Die Suppe für ca. 10 Personen:

- 2 Kohlköpfe,
- 1,5kg Kartoffeln,
- 3 l Brühe
- Öl, Salz, Pfeffer
- Kümmel

### Das „to do“:

- Kartoffeln schälen, würfeln
- Kohl kleinschneiden und mit ein wenig Öl andünsten (ggf. portionsweise, so kräftig es geht - kann ruhig schön braun werden )
- mit Brühe auffüllen, salzen, pfeffern, 10 gr. Kümmel (am besten in sauberes Tuch eingeschlagen oder im Teeei mitkochen, nicht jeder mag beim Essen auf den Kümmel beißen)
- Kartoffeln dazu und ca. 1 Std. köcheln lassen



### Die Bommeln:

- 1 kg Hackfleisch,
- 3 eingeweichte Brötchen (evtl ersetzen durch 300 gr Semmelmehl)
- 2 gr. Zwiebeln kleinwürfeln ,
- Pfeffer; Salz,
- 2 Eier

### Das „to do“:

- schön durchkneten Hack, Brötchen und Zwiebeln
- mit Pfeffer und Salz würzen
- so klein wie's geht Bommeln drehen (max 2 cm Durchmesser)
- braten (als ob's Boulettchen werden sollen)
- dann Bommeln oder Hack in die Suppe (siehe oben) kippen und noch eine Weile mitköcheln lassen



**Alternative:** Wenn's vielleicht doch zu aufwändig ist - Hackfleisch einfach kräftig braun krümelig braten und dann in die Suppe geben.

**Früher** wurde zum Antenne-Wochenende die Suppe von erfahrenen Güntzlingen (z.B. Grobi oder Rich) mit ein bis zwei Flaschen Hochprozentigen (z.B. Korn) nachgewürzt.

**Hinweis:** Keinen Kümmel in der Suppe lassen, sonst wird's widerlich!