

Mangoldcremesuppe mit Hack

4 Portionen

Zutaten

- 350 g Mangold, davon 300 g in Stücken und 50 g in feinen Streifen
- 200 g Kartoffeln, in Stücken
- 800 g Wasser
- 2 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht, oder 2 Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l)
- 200 g Sahne
- 1 $\frac{3}{4}$ TL Salz
- $\frac{3}{4}$ TL Pfeffer
- 2 Prisen Muskat
- Öl zum Braten
- 200 g Hackfleisch, gemischt. Bitte Video auf YouTube ansehen zum Thema Anbraten
- 1 TL Senf
- $\frac{1}{2}$ TL Paprika rosenscharf
- 200 g Frischkäse

Zubereitung

1. 300 g Mangold, in Stücken, und Kartoffeln in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
2. Wasser, Gewürzpaste, Sahne, 1 TL Salz, $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer und Muskat zugeben und 18 Min./95°C/Stufe 1 garen. In dieser Zeit in einer Pfanne auf dem Herd etwas Öl erhitzen, Hack zugeben, scharf anbraten, mit $\frac{3}{4}$ TL Salz, $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer, Senf und Paprika würzen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. 50 g Mangoldstreifen zugeben, kurz erwärmen und abschmecken.
3. Frischkäse in den Mixtopf zugeben und **20 Sek./Stufe 5-8 schrittweise ansteigend** pürrieren. Mangoldcremesuppe

abschmecken, auf 4 Teller verteilen, mit Hackfleischmischung toppen und heiß servieren.

Im Video gibt es einen Hinweis zum Thema Anbraten. In diesem Fall Hackfleisch