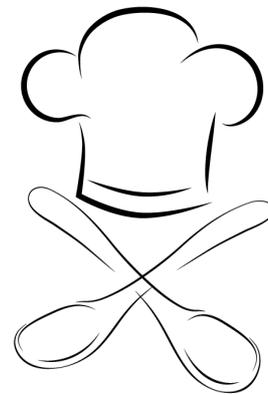




Unsere Rezeptempfehlung: Kartoffelsuppe (4 Personen)

Zutaten:

1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 große Möhren
1 kleine Knolle Sellerie
1 Stange Porree
2 Rauchenden
3-4 Scheiben Kasseler
3 EL Öl
Salz, Pfeffer/Rosenpaprika, Majoran
1,5 l Gemüsebrühe



Zubereitung:

Zwiebeln klein schneiden und in Öl braun anbraten. Möhren, Porree und Sellerie klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Alles anschließend anbraten. Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und ebenfalls zum Gemüse geben. Alles mit Gemüsebrühe aufgießen, so dass Gemüse und Kartoffeln bedeckt sind. Gewürze, Kasseler und Rauchenden zugeben. Alles kochen bis es gar ist. Ca. 30-40 Minuten.
Kasseler und Rauchenden entnehmen und klein schneiden. Kartoffeln und Gemüse pürieren und danach das Fleisch wieder zugeben. Zum Verfeinern kann ggf. 100 ml Kochsahne zugefügt werden.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: *Anja*