

Mein besonderes Familienrezept:

Wurst-Kartoffel-Suppe

Eingereicht von: Anja v.R. aus Ibach 7.6.2017

Das Rezept liebte ich als Kind, gab genug Energie für meinen Dädi, der schwer arbeitete, und war fürs Mami einfach vorzubereiten.

Wurst-Kartoffel-Suppe

Für 4 Personen

1 EL	Butter	
1	Zwiebel	fein gehackt
1 EL	Mehl	
1 Liter	Bouillon	
250g	Kartoffeln	in feine Blättchen geschnitten
2	Wienerli	in Scheiben / Rollons geschnitten
3 EL	Rahm	
1 EL	Majoran, Petersilie	fein gehackt
Wenig	Salz und Pfeffer	



- 1) Butter in Pfanne erhitzen. Die Zwiebel andünsten und mit Mehl bestäuben.
- 2) Bouillon dazugeben, gut aufrühren und aufkochen
- 3) Die Kartoffeln hineingeben, Salz und Pfeffer beifügen und 25min. kochen lassen.
- 4) Die Suppe mit Rahm verfeinern. Die Wurst und die Kräuter dazugeben.