

# Bäuerinnensuppe



**Préparation : 105 min**

## Zutaten

- 2 Rüebli
- 1 weisse Rübe
- 2 Lauchstangen
- 1/2 Kabis
- 1 Lattich
- wenig Butter
- 1,5 l Wasser
- Salz
- Pfeffer
- 2 in Würfel gesschnittene Kartoffeln.

## Zubereitung

Das feingeschnittene Gemüse in der Butter anziehen lassen. 1,5 l heisses Wasser, Salz und Pfeffer zufügen. 1 Stunde bei kleiner Hitze kochen. Die Kartoffeln zugeben und 45 Minuten weiterkochen. Sobald sie weich sind, fein zerdrücken. Nach Belieben auf dünn geschnittenen Ruchbrotscheiben anrichten. Je nach Saison zu Beginn eine Handvoll grüne Bohnen oder Erbsen zugeben.

*Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.*