

Bauernsuppe

-



Pour 4 Personen

Préparation : 105 min

Cuisson : 45 min

Zutaten

- 2 Rüebli
- 1 weisse Rübe
- 2 Lauchstangen
- ½ Kabis
- 1 Lattich
- wenig Butter
- 1,5 l Wasser
- Salz und 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.

Tipps !

- Je nach Saison zu Beginn eine Handvoll grüne Bohnen oder Erbsen zugeben.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.