

Kartoffelsuppe

Zutaten: 1 Stange Porree
2 Möhren
750 g Kartoffeln
 $\frac{3}{4}$ l Brühe
3 Prisen Paprika, Pfeffer
2 rohe Bratwürste

Zubereitung: Porreestange und Möhren waschen und putzen.

Porreestange längs halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Möhren schälen und in Würfel schneiden.

Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.

Achte darauf, dass die Gemüswürfel ungefähr gleich groß sind.

Wasser aufkochen, Brühe darin auflösen, alle Zutaten mit den Gewürzen in die kochende Brühe geben und die Suppe wieder aufkochen lassen.

Bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen lassen.

Bratwurstmasse aus der Haut drücken, Bällchen daraus formen und in die kochende Suppe geben, so dass sie noch 10 Minuten mitgaren können.

Du kannst statt der Bratwürstchen auch Heißwürstchen in die Suppe geben oder die Suppe auch vegetarisch zubereiten.

Guten Appetit!

Die Schüler der 7a und b aus dem Hauswirtschaftskurs fanden diese Suppe sehr lecker.