

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Kartoffelsuppe, 3. Art

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

# 1. Teil: Suppen

## Kräuterbrühe.

Zutaten: Lauch, Sellerie, Gelberübe, Petersilie, Zwiebeln auf dem Herd geröstet, Strunk von Blumenkohl oder Weißkraut, 1 Kartoffel, 1 Tomate, etwas Salz.

In das kochende Wasser gibt man die gewaschenen Gemüse und läßt alles zusammen etwa 1 Std. kochen. Man kann die Gemüse auch klein schneiden und mit etwas Butter dämpfen, dann mit heißem Wasser auffüllen. Nach Belieben kann man auch getrocknete Erbsenschoten, Spargelschalen und Sellerieblätter dazu nehmen. Die Brühe wird durchgeseiht und zum Auffüllen von Suppen, Gemüsen und Beigüssen verwendet.

## Kartoffelsuppe.

Die Kartoffeln werden gewaschen, dünn geschält und in Scheiben geschnitten. Ebenso richtet man Gelberübe, Sellerie, Lauch, Tomaten und Sellerieblätter vor, stellt alles mit kaltem Wasser bei und läßt die Gemüse gar werden. Nachdem die Suppe durchgetrieben ist, füllt man soviel als nötig mit heißem Wasser auf, gibt Salz zu und läßt nochmals kurz aufkochen. Beim Anrichten gibt man je nach Belieben ein Stückchen Butter oder etwas Maggiwürze zu und bringt die Suppe mit fein verwiegter Petersilie oder Schnittlauch zu Tisch.

## Geriebene Kartoffelsuppe.

Reste von Salz- oder Schalenkartoffeln werden durchgetrieben und in die kochende Kräuterbrühe eingerührt. 2—3 Eßlöffel Mehl werden mit kalter Flüssigkeit (Kräuterbrühe oder Milch) gut verrührt und der kochenden Suppe zugegeben. Kurz vor dem Anrichten gibt man etwas Butter und fein verwiegte Petersilie oder Schnittlauch zu.

## Kartoffelsuppe, 3. Art.

Die rohen Kartoffeln werden, nachdem sie gewaschen sind, geschält, auf der Rohkostraffel gerieben und in die kochende Kräuterbrühe eingerührt. Man läßt die Suppe etwa  $\frac{1}{4}$  Std. kochen, fügt ein Stückchen Butter und fein verwiegte Petersilie zu. Statt der Butter kann man auch einen aufgelösten Suppenwürfel zugeben. Will man die Suppe sämig haben, so gibt man noch ein Mehlteiglein zu und läßt sie nochmals kurze Zeit kochen.

## Restesuppe.

Hierzu kann alles übriggebliebene Gemüse und Kartoffeln verwendet werden. Die Gemüse werden durchgetrieben, in die kochende Kräu-