

Erdäpfelsuppe



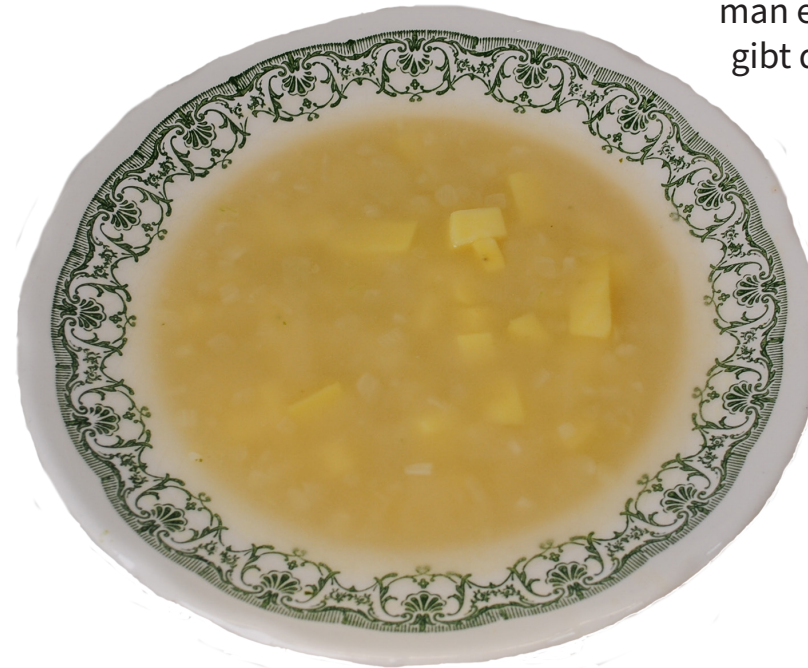
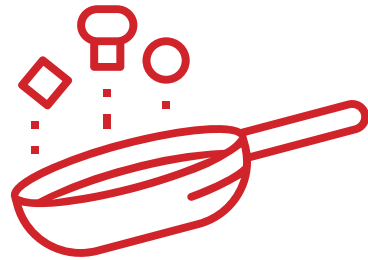
#dieesserwisser

Kochdauer: 45 Minuten

Schwierigkeit: Einfach

Zutaten

- ✓ 1,5 kg Erdäpfel
- ✓ 1 l Salzwasser
- ✓ 8 dag Fett
- ✓ 10 dag Mehl
- ✓ 0,5 l Milch
- ✓ 2 l Wasser
- ✓ Salz, Pfeffer
- ✓ ev. 15 dag Selchfleisch



1

Gewürfelte
Kartoffel in Salz-
wasser kochen.

2

Aus Fett und Mehl macht
man eine Einbrenn und
gibt die Zwiebel dazu.

3

Man gießt mit Wasser/Sud
auf und gibt die
Erdäpfel dazu.

4

Mit Salz und Pfeffer
abschmecken.

5

Man kann die Suppe
mit Pfeffer und Essig
säuerlicher machen.