



BeO-Kochtipp

Kartoffelsuppe

Für 4 Personen

Zutaten

500 g	Kartoffeln
$\frac{1}{2}$	Sellerieknolle
250 g	Rüebli
1-2	Lauchstangen
1	Zwiebeln
$1\frac{1}{2}$ L	Wasser
2-4	Rauchwüstli oder Wienerli
125 g	Geriebener Käse
	Petersilie, Selleriekraut
	Salz, Streuwürze, Gemüsebouillonpulver

Zubereitung

Kartoffeln und Sellerie schälen, in Würfel schneiden, Rüebli und Lauch in Stücke und Zwiebel in Viertel schneiden, im leicht gesalzenen Wasser etwa 20 Minuten weichkochen.

Mit dem Stabmixer pürieren, Würste beifügen und 5 bis 10 Minuten in der heissen Suppe ziehen lassen.

Suppe mit Salz, Streuwürze und Bouillonpulver abschmecken und mit dem Käse und etwas gehackter Petersilie bestreut servieren.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Küche

