

Kartoffelfeuer aus Deutschland

Was ist das Besondere an diesem Land/ dieser Region?

Alle Menschen bekommen eine Schulausbildung.
Deutschland ist schön und wir wohnen gerne in Deutschland.

Welche Erinnerungen verbinden Sie mit dieser Suppe?

Bei dieser Suppe haben wir das Schneiden von unterschiedlichem Gemüse gelernt.
Es macht Spaß, gemeinsam zu kochen. In dieser Suppe schmeckt uns auch Gemüse,
das wir sonst nicht gerne essen.

Die Zutaten für diese Suppe lauten:

5 große Kartoffeln, 2 Möhren, 1 Scheibe Sellerie, 1 kleine Petersilienwurzel,
1 Stange Lauch, 1 Zwiebel, Paprika (1/2 rot, 1/2 grün, 1/2 gelb),
ca. 50 g Speckwürfel (Eierspeck), 3 Würste (Mettenden),
1 EL Öl, ca. 1 1/2 Liter Gemüsebrühe,
Gewürze: frischen oder getrockneten Thymian, Pfeffer, 1 kl. rote Pfefferschote
(Vorsicht!, evtl. weniger), 1 Becher saure Sahne

Wo sind die Zutaten für die Suppe erhältlich?

Supermarkt, Wochenmarkt

Das Rezept für diese Suppe lautet:

Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel waschen, schälen und in Würfel schneiden, Zwiebeln würfeln; Lauch säubern und in schmale Ringe schneiden.
Paprika waschen, Kerne entfernen; erst in Streifen, dann in Würfel schneiden.
Mettenden in Scheiben schneiden, Speckwürfel und Zwiebelwürfel in Öl anbraten;
mit heißer Brühe ablöschen. Vorbereitetes Gemüse in die Brühe geben; ca. 20 Minuten kochen lassen, Pfefferschote entkernen; sehr klein schneiden und zur Suppe geben,
Wurst hinzufügen und nochmals ca. 10 Minuten garen, Suppe mit den Gewürzen abschmecken, austeilen und in jede Portion einen Klecks saure Sahne geben.
Bei der vegetarischen Variante Speckwürfel und Wurst weglassen, statt dessen 2 Zwiebeln und 1 1/2 Stängel Lauch in Öl andünsten, sonst wie oben beschrieben.

 Diese Suppe stammt von der
AG KOCHEN der Landgräfin-Elisabeth-Schule Stadtallendorf
(Alina Hofmann, Casandra Schälicke, Cynthia Laukel, Jessica Becker, Kim-Lisa Olbert
unter der Leitung von Brigitte Scholz)