

KARTOFFELBORNSUPPE

Rezept von Anneliese Leinbach und Ursula Krenn

Zutaten:

1,5 kg Kartoffeln
3 l Brühe
3 dicke Zwiebeln
Pfeffer, Salz
Ein wenig gute Butter
200g Dörrfleisch
etwas Brot

Zubereitung:

Zwiebeln und Dörrfleisch würfeln, leicht anbraten und in die Brühe (aus gutem Wasser = „Born“) geben. In Scheiben geschnittene geschälte Kartoffeln beimischen und alles gar kochen. Zum Schluss gebräunte Butter zugießen. Brot grob schneiden, in einen Teller legen und die Suppe darüber gießen. Würzen nach Geschmack.