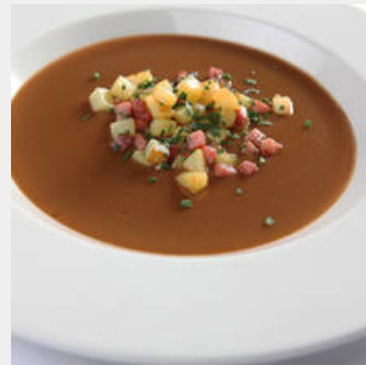


Morgenmuffel Kartoffelsuppe

4 Portionen

Zutaten

60 g	geröstetes Mehl
8 dl	Gemüsebouillon
50 g	Bratbutter
1	Espressolöffel Kümmel
300 g	weichgekochte Kartoffeln (mehlige Sorte)
100 g	geräuchertes Rippli in kleine Würfel geschnitten
1 Bund	Schnittlauch
	Salz & Pfeffer



*Morgenmuffel
Kartoffelsuppe*

Zubereitung

Ca. 40 g Bratbutter zerlassen, Mehl einrühren. Pfanne vom Feuer ziehen, kurz warten, dann unter kräftigem Rühren die Bouillon dazu giessen, mit Kümmel würzen, zugedeckt 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen, dabei ab und zu umrühren und abschmecken. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Rippli ohne Fettzugabe kurz braten. Die Kartoffeln in der restlichen Bratbutter kurz braten. Schnittlauch fein schneiden. Suppe in Teller oder Schalen anrichten, Rippli- und Kartoffelwürfeli darauf verteilen, mit Schnittlauch bestreuen.