

KARTOFFEL- SUPPE

Rezeptanweisung in Bildern

→ Tiptopf S. 96



Impressum

Inhalt, Konzeption, Gestaltung
Nicole Möschler, Bildweiser, Ersigen

Fotografie
Andrea Wullimann, Lichtartfotografie, Selzach

Beratung Ernährungspraxis
Kathrine Balsiger, Belpberg

Herausgeber
swisspatat, Bern

1. Auflage 2018

swisspatat | Postfach | 3001 Bern
info@swisspatat.ch
www.kartoffel.ch

Dank
Dank gebührt der Schulverlag plus AG Bern
für die Abbildungsrechte der neun Rezepte
aus dem Lehrmittel Tiptopf.

Bildweiser ▶

KARTOFFEL.CH

Schweiz. Natürlich.



96

Suppen

Gemüsesuppe

1 KL	1 EL Öl oder Butter	① Starte mit dem MEP ③ MEP: jetzt hast du alles parat ④ erwärmen
1/2 kleine 100 g	1 Zwiebel Kräuter 400 g Gemüse	⑤ vorbereiten, schneiden, zugeben ⑥ Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter Rühren dämpfen
1 1/2 dl	6–7 dl Wasser	⑦ ablöschen, aufkochen
1/3 KL wenig	1–1 1/2 KL Salz oder Gemüsebouillon wenig Pfeffer	⑧ würzen ⑨ Auf kleiner Stufe zugedeckt kochen Kochzeit 20–30 Min.

↳ Kartoffelsuppe

	Anstelle von Gemüse 400 g Kartoffeln	② waschen, schälen, abspülen, schneiden
	2 EL Rahm	⑩ verfeinern ⑪ mixen
	evtl. Majoran, Kerbel	⑫ Suppe anrichten fein schneiden, darüberstreuen

Zubereitungsarten
Dämpfen mit Zugabe
von Flüssigkeit

Bilder • Für die Arbeitsschritte ①–⑫ findest du Bilder als Hilfestellungen.

Rezept Kartoffelsuppe. In: Afholter, U., & Felder, R., & Jaun Urech, M., Keller, M., Schmid, U. (2008). Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht (S. 96). Bern: Schulverlag.



01 | 12 Kartoffelsuppe Tiptopf S. 96

MEP Kartoffelsuppe – alles, was du brauchst

[< zurück zur Startseite](#)

Kochtyp: Mehligkochend

KARTOFFEL.CH



02 | 12 Kartoffelsuppe Tiptopf S.216

Waschen, schälen, abspülen, schneiden

[< zurück zur Startseite](#)



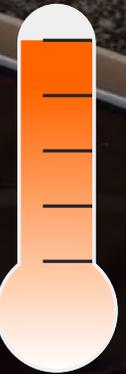
03 | 12 Kartoffelsuppe Tiptopf S. 96

MEP Kartoffelsuppe – jetzt geht es los

[< zurück zur Startseite](#)

Kochtyp: Mehligkochend

KARTOFFEL.CH



04 | 12 Kartoffelsuppe Tiptopf S.216

Öl erwärmen

[< zurück zur Startseite](#)



05 | 12 Kartoffelsuppe Tiptopf S.216

Zwiebeln und Kartoffeln zugeben

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



06 | 12 Kartoffelsuppe Tiptopf S.216

Unter Rühren dämpfen

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



07 | 12 Kartoffelsuppe Tiptopf S.216

Ablöschen, aufkochen

[< zurück zur Startseite](#)



08 | 12 Kartoffelsuppe Tiptopf S.216

Würzen

[< zurück zur Startseite](#)



09 | 12 Kartoffelsuppe Tiptopf S.216

Zugedeckt kochen

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



10 | 12 Kartoffelsuppe Tiptopf S.216

Verfeinern

[< zurück zur Startseite](#)



11 | 12 Kartoffelsuppe Tiptopf S.216

Suppe mixen

[< zurück zur Startseite](#)



12 | 12 Kartoffelsuppe Tiptopf S.216

Jetzt kannst du servieren

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH