

# Morgenmuffel Kartoffelsuppe

Für 4 Personen

## Zutaten

60 g	<b>geröstetes Mehl</b>
8 dl	<b>Gemüsebouillon</b>
50 g	<b>Bratbutter</b>
1 TL	<b>Kümmel</b>
300 g	<b>mehligkochende Kartoffeln</b>
100 g	<b>geräuchertes Rippli in kleine Würfel geschnitten</b>
1 Bund	<b>Schnittlauch</b>
etwas	<b>Salz und Pfeffer</b>

## 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 Kartoffelwürfel darauf verteilen, mit Schnittlauch bestreuen.



*Morgenmuffel  
Kartoffelsuppe*