



Rezepte zum Wein

von der Sächsischen Vinothek an der Frauenkirche

Weiteres rund um den Sächsischen Wein unter:
www.saechsische-vinothek.de

Kartoffelsuppe aus rohen Kartoffeln

Dieses Rezept ist einem alten Kochbuch entnommen.
„Ratgeber für Herd und Haus“ von Berta Dißmann, 16. Auflage, um 1930

Zutaten für 4 Personen

500 g rohe Kartoffeln	1 kl. Zwiebel
1 ½ l Wasser	20 g Mehl
Wurzelwerk	1 Prise Pfeffer
Salz nach Geschmack	Petersilie oder Sellerieblättchen
40 g Fett	

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen, nochmals waschen, in Stücke schneiden, mit kaltem Wasser aufs Feuer setzen, erhitzen, bis sich weißer Kochschaum bildet, dann abgießen; Wurzelwerk waschen, putzen, nochmals waschen, in Stücke schneiden; Zwiebel schälen, wiegen; Petersilie oder Sellerieblättchen vorbereiten.

Kartoffeln mit 1 ½ l heißem Wasser, Wurzelwerk und Salz aufs Feuer setzen und gar kochen, durchs Sieb streichen. Helle Mehlschwitze herstellen, mit etwas kalter Kartoffelbrühe glattrühren, die übrige heiß dazugießen, die Suppe gut vermischen und ordentlich durchkochen, Petersilie oder Selleriekraut einige Minuten darin ziehen lassen. Zuletzt Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kochzeit: 30 min.

Bereitungszeit: 1 ¼ Std.

Anmerkung:

Man kann auch zu der Suppe geröstete Semmelwürfel geben. Kräftiger schmeckt die Suppe, wenn die Zwiebel in dem Fett ein wenig bräunt, ehe das Mehl dazugetan wird.

Dazu ein Weißburgunder - erhältlich in der Sächsischen Vinothek an der Frauenkirche.

Guten Appetit und auf Wiedersehen! Ihre Sächsische Vinothek