

Cervelat-Suppe

Hörerrezept von Nadja Bylang aus Urdorf (ZH)

Zutaten für 4 Personen:

1 grosse Zwiebel gehackt
4-5 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter
5 mehlig kochende Kartoffeln
ca. 2 Esslöffel Mehl
ca. 2 Esslöffel Butter
ca. 1 Liter Bouillon
2 Paar Cervelats,

Zubereitung

Die Cervelats schälen und in 3-4 mm dünne Scheiben schneiden.

Zwiebel in Butter andämpfen, Mehl dazugeben und mitdämpfen, Gewürznelken und Lorbeerblätter begeben und mit der Bouillon ablöschen.

Die Kartoffeln begeben und köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind und eine dicklich-mehlige Suppe entstanden ist. Am Schluss die gescheibelten Kartoffeln hiuzugeben.
