



Rezepte zum Wein

von der Sächsischen Vinothek an der Frauenkirche

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

Kartoffelsuppe aus gekochten Kartoffeln

Dieses Rezept ist einem alten Kochbuch entnommen.

„Ratgeber für Herd und Haus“ von Berta Dißmann, 16. Auflage, um 1930

Zutaten für 4 Personen

250 g gekochte Kartoffeln

40 g Fett

1 kleine Zwiebel

20 g Mehl

1 ¼ l Wasser

Salz nach Geschmack

gewiegte Petersilie oder Sellerieblättchen

1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Gekochte Kartoffelreste reiben oder stampfen, Zwiebel schälen und wiegen, Petersilie vorbereiten

Aus Fett, Zwiebel, Mehl und Wasser helle Grundsuppe herstellen (siehe Rezept Grundsuppe auf der Internetseite www.saechsische-vinothek.de), Kartoffeln und Salz hinzufügen, 10 Minuten kochen lassen. Petersilie oder Sellerieblättchen in der heißen Suppe einige Min. ziehen lassen, Suppe mit Pfeffer abschmecken.

Kochzeit: 10 min.

Bereitungszeit: 40 min.

Anmerkung:

Man kann auch zu der Suppe geröstete Semmelwürfel geben. Jeder Kartoffelrest (von Salz-, Schalenkartoffeln oder auch von Kartoffelmus und Kartoffelschnee) lässt sich hierzu gut verwenden. Vorsicht mit Salz!

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

Guten Appetit und auf Wiedersehen! Ihre Sächsische Vinothek

Sächsische Vinothek an der Frauenkirche - Rolf Bretschneider + Ralf Walter GbR

An der Frauenkirche 13 / Salzgasse 2 - 01067 Dresden

Internet www.saechsische-vinothek.de

Telefon: +49.351.48 45 200 Fax: +49.351.48 45 201 E-Mail: [info\(at\)saechsische-vinothek.de](mailto:info(at)saechsische-vinothek.de)