

Herdepffel-Suppe



50 g Butter
2 Essl. Mehl
600 g Kartoffeln
2 Landjäger oder Sbrinkäse
1 L Bouillon
Peterli

Butter schmelzen, Mehl unter ständigem Rühren beigeben und hellbraun rösten, mit Bouillon ablöschen, gewürfelte Kartoffeln beigeben und alles garkochen. Die kleingeschnittenen Landjäger in der Suppe noch 5 Minuten mitkochen mit Peterli abschmecken.

Vegetarische Variante: statt Landjäger Sbrinkäse in dünne Streifen schneiden und direkt in die Teller geben

Quelle: Helen Degelo-Ming

Viel Spass beim Ausprobieren und ä Giotä!