



REZEPT

Rüebli-suppe „Sparfuchs“

Rezept für 4 Personen



1	Grosse Zwiebel	Fr. -.20	Schälen, grob hacken
2	Knoblauchzehen	Fr. -.20	Schälen
600 g	Rüebli	Fr. 1.50	Rüebli waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden
1 EL	Öl	Fr. -.10	In einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel mit dem Knoblauch andünsten, die Rüeblistücke dazugeben, kurz mitdünsten
2	Bouillonwürfel	Fr. -.70	Dazugeben
7.5 dl	Wasser	Fr. -.20	Wasser und Bouillonwürfel dazugeben, ca. 20 Minuten köcheln lassen.
			Pfanne vom Herd nehmen, etwas erkalten lassen und die Zutaten pürieren.
2	Schweinsbratwürste	Fr. 3.60	Mit dem Brät Kügelchen formen und kurz mit der Suppe mitkochen lassen.
1 Becher	Crème fraîche	Fr. 2.60	Dazurühren
	Pfeffer, Muskat	Fr. -.10	Abschmecken.
1 Bund	Peterlig	Fr. 1.60	Fein hacken, über die Suppe geben.
500 g	Ruchbrot	Fr. 1.10	Dazu servieren.

Total Kosten: Fr. 11.90

Kosten pro Person: Fr. 3.--



Ä Guete!