

Familie Schill - Brennsuppe



Zutaten:

(für 2 Portionen)
50 g Butterschmalz
30 g Weizenmehl, glatt
1/2 l Rindsuppe
1 Erdapfel (ca. 100 g)
100 g Selchwürstel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g durchwachsener Selchspeck
etwas Salz
frischgemahlener Pfeffer
etwas Majoran
etwas Kümmel, gemahlen
1 Lorbeerblatt
2 Scheiben würziges Schwarzbrot
Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Erdapfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden; Selchwürstel in kleine Scheiben schneiden; Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken; Speck in Streifen schneiden und Schwarzbrot in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen und fein hacken.
30 g Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen, Mehl einrühren und eine helle Einbrenn zubereiten; die Einbrenn mit Rindsuppe aufgießen, Erdäpfelwürfel und Selchwurstscheiben dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel und Lorbeerblatt würzen; die Suppe bei öfterem Umrühren ca. 25 Minuten köcheln lassen. Zwiebel, Knoblauch und Speck in 10 g Butterschmalz anrösten und in die Suppe geben; die Schwarzbrotwürfel mit dem restlichen Butterschmalz durchrösten; kurz vor dem Servieren die Suppe mit den Schwarzbrotwürfeln und Petersilie bestreuen.

Guten Appetit

Michaela Schill

Familie Echter - Graupensuppe



Zutaten: 200 g Graupen, 1 Stange Lauch, 2 Scheibe Sellerie, 2 Möhren, 3 Kartoffeln, 1 Bund Petersilie, 2 Zehen Knoblauch, 1 Zwiebel, 2 Liter Gemüsebrühe, 100 g durchwachsenen Speck, 2 Mettwürstchen, Salz und Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung: Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Gemüse putzen, den Lauch halbieren und in Streifen schneiden, Möhre in Scheiben, Kartoffeln und Sellerie in Würfel schneiden.

Den durchwachsenen Speck in Streifen schneiden und in etwas Öl in einem Topf auslassen, Gemüse zugeben und anrösten. Die Graupen hinzugeben und kurz mitrösten.

Mit der Gemüsebrühe auffüllen. Alles kurz aufkochen, Hitze reduzieren, die Mettwürstchen hinzugeben und 1 Stunde köcheln lassen.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit der feingehackten Petersilie servieren.

Viele Grüße

Engelbert Echter

Familie Kraus – geröstete Griessuppe



Zutaten:

50 gr.Hartweizengries 50 gr.Butter 1
Stk.Zwiebel 1 Stk.Möhre 1
Stk.Lauch 1 Stk.Sellerie frisch 1
Stk.Liebstockel frisch 1 EL
(gestrichen)Gemüsebrühe-Pulver 1
Liter Wasser

Zubereitung:

Butter schmelzen, Gies darin
goldgelb rösten. Kleingeschnittenes
Gemüse zugeben und kurz mit
anrösten dann mit Wasser aufgießen
und das Gemüsebrühpulver
einrühren und das Liebstöckelblatt
einlegen das ganze ca 20 min gut
durchkochen lassen. Nach
Geschmack mit Essig abschmecken

Gutes Gelingen
Anni Thoma

Familie Graf - Brotsuppe



Zutaten:

1 große Zwiebel(n), in Ringe geschnitten
1 Liter Fleischbrühe 1 Leberwurst
1 Bund Schnittlauch Brot, altes Bauernbrot

Zubereitung:

Brot in kleine dünne Scheiben schneiden und in einen tiefen Teller geben.
Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, mit Mehl bestäuben und in der Friteuse goldbraun backen. Zwiebeln können auch in der Pfanne braun gebacken werden.
Schnittlauch in dünne Ringe schneiden
Von der Leberwurst die Haut abziehen und die Wurst in die heiße Fleischbrühe geben.
Brühe über das Brot gießen, mit Schnittlauch bestreuen und darauf die knusprigen Zwiebeln verteilen.

Viele Grüße
Gabriele Graf

Familie Wegele – Variante Brotsuppe, genannt: Pfloddersuppe



Zutaten:

1 große Zwiebel(n), in Ringe geschnitten
1 Liter Fleischbrühe
1 Bund Schnittlauch Brot, altes Bauernbrot

Zubereitung:

Man bereitet eine helle Einbrenne zu (Mehl, Fett) mit Wasser aufgießen, altes Brot aufschneiden, in die Einbrenne legen mit Brühe aufgießen würzen (Salz) aufkochen lassen, dabei gibt es das namengebende Pfloddergeräusch

Achtung! Rühren, rühren, rühren, sonst brennt alles an. Wir mussten das auch essen, wenn's ein wenig oder viel angelegen war. Die Anteile von Fett und Mehl waren sehr schwankend, auch das Würzen richtete sich danach, was es gerade gab, im Sommer auch mal Schnittlauch, Petersilie usw.

Auch die Brühe war oft nur Wasser oder der Sud von einem anderen Gemüse, der übrig war.

Viele Grüße
Maria & Karl Wegele

Familie Lehmann - Mohnsüppchen



Zutaten:

2 alte Semmeln in Wasser
aufgeweicht
2 Tassen Milch
Löffel Zucker
Prise Salz
ca. 100 Gramm gemahlener
Mohn

Zubereitung:

Zutaten aufkochen - fertig.
Oder abgekühlt aus dem
Kühlschrank - im Sommer
erfrischend.

Herzliche Grüße

Willi Lehmann

Familie Thoma - Scheiterhaufen



Zutaten:

4 Brötchen, altbackenes 250 ml Milch 2 Ei(er)
1 Prise Salz 50 g Puderzucker 100 g Rosinen
500 g Apfel 1 TL Zimt 5 EL Zucker 50 g Butter

Zubereitung:

Die Brötchen in Scheiben schneiden. Eier mit Milch, Puderzucker und Salz verquirlen und die Brötchenscheiben darin einweichen, bis sie alles aufgesogen haben. Inzwischen die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform buttern und den Boden mit Brötchenscheiben auslegen, darauf eine Schicht Apfelscheiben geben, mit einigen Rosinen und einem Gemisch aus Zimt und Kristallzucker bestreuen, dann wieder eine Schicht Brötchenscheiben... fortfahren, bis alles aufgebraucht ist. Die oberste Schicht sollten Brötchenscheiben sein. Die Butter in Flöckchen auf der Oberfläche verteilen und den Scheiterhaufen im Backofen bei 180 Grad ca. 40-50 min. backen.

Macht rund und gesund!

Franz Thoma

Familie Schröter – Pellkartoffel mit Gurkensalat



Guten Appetit!
Marco Schröter

Version dé Luxe

Zutaten:

1,5 kg Pellkartoffeln
400 g Doppelrahm
4 Eier
2 El Kräuteressig
1TI Kümmelkörner
1 Salatgurke
1 TI Senf
1/2 Bund Schnittlauch, gehackt
1/2 Bund Dill, gehackt
1/2 Bund Petersilie, gehackt
1 Zwiebel
2 El Zitronensaft
2 TI Öl
300 g Magerjoghurt
Zitronenmelisse, gehackt
Kerbel, gehackt
Spinat, gehackt
Cayennepfeffer
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Während ihr den Salat zubereitet kocht ihr die Kartoffeln wie gewohnt in Kümmelwasser.
2. Auch die Eier müssen vorab hart gekocht werden.
3. Von dem Joghurt und dem Doppelrahm kommen jeweils 1 El in eine separate Schale. Der Rest wird mit den Kräutern, Senf, klein geschnittenen Eiern, Zitronensaft und 1 TI Öl vermengt. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen.
4. Jetzt wird die geraspelte Salatgurke und die klein gehackte Zwiebel in der Schale mit dem restlichen Joghurt und Doppelrahm getan und gut verrührt. Das Ganze mit dem restlichen Öl beträufeln und mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Alles getrennt servieren und schmecken lassen!

Anna Wimmshneider – Herbstmilch (für Nicht-Milchbauern)



Zutaten:

1 Liter Wasser (Salzwasser)
500 g Kartoffeln
400 g Schmand 4 Ei(er)
2 EL Mehl

Zubereitung:

Die Kartoffeln, in kleine Würfel geschnitten, im Salzwasser kochen lassen. Den Schmand mit Mehl verquirlen und vorsichtig ins Kartoffel/Salzwasser gießen. Sofort verrühren. 4 Rohe Eier in die Suppe gleiten und gar ziehen lassen

Familie Kessler - Schlangganga



Zutaten:

1 kg Kartoffeln
Salz, 2 Eier, Butter, 200 ml
Sauerrahm

Zubereitung:

Kartoffeln am Vortag
kochen, geschälte
Kartoffeln zerdrücken, in
eine Schüssel reiben, etwas
Salz, mit Mehl und 2 Eiern
zu einem Teig kneten, etwa
wie Hefeteig, Stränge
rollen, in gefettete Form
legen, Soße aus Butte und
Sauerrahm drübergießen 1
h backen