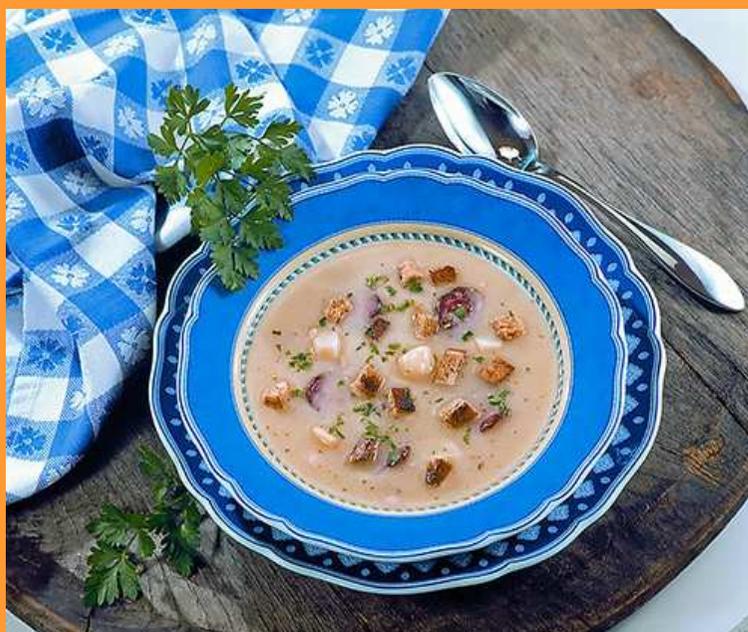


# Familie Schill - Brennsuppe



## Zutaten:

(für 2 Portionen)  
50 g Butterschmalz  
30 g Weizenmehl, glatt  
1/2 l Rindsuppe  
1 Erdapfel (ca. 100 g )  
100 g Selchwurstel  
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; Selchwurstel 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 Selchwurstelscheiben 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