

Jrompers-Zopp (Kartoffelsuppe)

Von Joachim Schröder, Pronsfeld

Jrompers-Zopp (Kartoffelsuppe)

Zutaten:

- 500 Gramm mehliges Kartoffel
- 1 Stange Porree
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 50 Gramm durchwachsener Speck
- 1 Eßl. Öl
- ca. 1 1/2 Liter Fleischbrühe
- Salz

Zubereitung:

Die geschälten und gewaschenen Kartoffel und die Möhre in kleine Würfel schneiden. Den Porree putzen und in feine Ringe schneiden. Auch den Speck und die Zwiebel fein würfeln und mit dem Öl in einer Pfanne auslassen. In einen Topf zuerst die Kartoffeln, Möhre, Porree und den Speck geben. Mit der Fleischbrühe gut bedecken. Aufkochen lassen und ca. ¾ Stunde leise köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

Wer möchte kann auch noch geräucherte Mettwurstchen und oder Brühwurstchen mitkochen. Mit in Butter gerösteten Toastbrotwürfeln schmeckt die Suppe richtig lecker.

Mit freundlicher Unterstützung von Joachim Schröder

Titel: Jrompers-Zopp (Kartoffelsuppe)

Autor: Joachim Schröder

Copyright: © by Joachim Schröder

gepostet von Joachim Schröder am:

Date: 21.09.2010 21:43

Internet: www.joachim-schroeder.com

→ Alle Beiträge von [Joachim Schröder](#)

<http://www.brauchtumsseiten.de/regional/eifel/rezepte/kartoffelsuppe/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED