

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Gangster-Suppe

Zutaten für 4 Personen:	
4 Möhren	100 g gekochter Schinken
600 g Kartoffeln	1 L Gemüsebrühe
2 Zwiebeln	4 Wiener Würstchen
300 g feine Erbsen	Gehackte Petersilie
Olivenöl	Tomatenwürfel

Zubereitung:

Braten Sie in einem großen Topf in Würfel geschnittenen gekochten Schinken an. Geben zuerst Zwiebelwürfel, dünsten die mit dem Schinken an.

Dann kommen Kartoffel- und Möhrenwürfel mit in den Topf, alles einige Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.

Füllen Sie die das Gemüse mit einem Liter Brühe auf und lassen alles 15 Minuten köcheln.

Schneiden Sie die Wiener in Scheiben und geben die, wenn die Kartoffel-Möhren gar sind zusammen mit den Erbsen in die Suppe und lassen die weitere 5 Minuten leicht köcheln.

Schmecken Sie die Suppe noch einmal ab und richten die in Suppenteller an.

Bestreuen Sie die Gangstersuppe mit gehackter Petersilie und Tomatenwürfeln.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer