

<h2>Schlesische Gurkensuppe</h2>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse putzen, klein schneiden und Kochen.</li> <li>• Kartoffeln schälen in Würfel schneiden und mit dem Gemüse weich kochen</li> <li>• mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken (nicht zu salzig, da kommen noch Salzgurken rein).</li> <li>• Wenn das Gemüse und Kartoffeln weich sind, erst dann die grob geraspelten Salzdillgurken dazu geben und aufkochen.</li> <li>• Wenn jemand sämige Suppe mag, dann mit etwas Mehl andicken. Noch mal abschmecken.</li> <li>• Von der Kochstelle runter nehmen, die Sahne untermengen und mit Petersilie bestreuen.</li> </ul>		<p><b>Zutaten für 4 Portionen:</b>  2 Liter Brühe, klare aus Knochen gekocht oder Instantbrühe  200 g Karotte(n)  100 g Knollensellerie  100 g Petersilienwurzel(n)  500 g Kartoffel(n)  Salz und Pfeffer  6 Gurke(n), (Salzdillgurken)  100 ml Sahne  Petersilie  evtl. Mehl zum andicken</p>
<p>Arbeitszeit: ca. 30 Min.  Kochzeit: ca. 20 Minuten</p>		