

**Dr. Annette Schavan**  
**Bundesministerin für Bildung und Forschung**

## **Schwäbische Kartoffelsuppe**

### **Zutaten**

- 500 g Kartoffeln
- 3 große gelbe Rüben (Karotten)
- 1 Stange Lauch
- 30 g Butter
- 1 große Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Mehl
- Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskat
- etwas Sahne
- 2 Paar Saitenwürstle (Wiener Würstchen)

### **Zubereitung**

Die rohen Kartoffeln und die Gelbrüben schälen und würfeln. In einem Topf mit etwas Wasser durchkochen lassen. Die Butter zerlassen und fein geschnittene Zwiebeln und Lauch sowie die gehackte Petersilie dämpfen, etwas Mehl einstreuen. Die gekochten Kartoffeln und gelbe Rüben durch den Spätzledrucker drücken und mit etwa einem Liter Wasser aufgießen. Die Zwiebel-Lauch-Petersilien-Mischung, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Muskat hinzugeben. Je nach Geschmack mit etwas Sahne verfeinern. Die Würstle in Scheiben schneiden und in die Suppe geben.

Guten Appetit!

Quelle: Deutsches Suppen-Institut

---

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten:

Bellmann, Gröning & Partner GmbH  
Katie Köhler  
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg  
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30  
E-mail: [agentur@bgup.de](mailto:agentur@bgup.de)

Quelle:

Deutsches Suppen-Institut  
Reuterstr. 151, 53113 Bonn  
Tel.: 0228 / 21 01 80  
Fax: 0228 / 22 94 60  
Internet: [www.suppeninstitut.de](http://www.suppeninstitut.de)