

# Bauernsuppe 1

für 4 Personen

*Kürzlich bestellte ich in einem Restaurant in der Lenk eine „Bauernsuppe“. Die war derart gut, dass ich zuhause versuchte, sie nachzukochen. Die Suppe gibt einiges zu tun, da man dreierlei kochen/braten (und am Schluss die Pfannen reinigen) muss. Sie schmeckt aber ausgezeichnet und ist zudem ziemlich nahrhaft.*

## Einlage Fleisch

10 Scheiben Bratspeck  
1-2 kleine Trockenwürste  
1 EL Olivenöl

## Einlage Gemüse

1 kleine Kartoffel  
1 kleine Zwiebel  
1 kleines Rüebli  
2 TL Tomatenpüree  
½ TL Salz

## Suppe

1 Zwiebel  
1 Knobli  
3 - 4 Kartoffeln  
2 EL Olivenöl  
2 EL Mehl  
2 EL Tomatenpüree  
2 TL Paprika  
½ TL Nelkenpulver  
1 Prise Ingwerpulver  
2 dL Rotwein  
1 L Bouillon (Rind oder Gemüse)  
... Salz

## Am Schluss

... Muskatnuss  
... Salz  
... Sauerrahm

## Einlage Fleisch

Den Speck in 1cm breite Streifen schneiden. Die Haut von den Würsten abziehen, die Würste ev. längs halbieren und dann in Scheibchen schneiden.

In einer kleinen Bratpfanne 1 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Speck- und Wurststücke knusprig braten. Herausnehmen.

## Einlage Gemüse

Das Einlagen-Gemüse schälen und in Scheibchen schneiden.

In eine kleine Pfanne ¼ Liter Wasser giessen und mit dem Tomatenpüree und Salz mischen. Die Gemüsescheibchen hineinlegen und bei mittlerer Hitze weich kochen.

## Suppe

Das Suppengemüse schälen und in ziemlich grosse Stücke schneiden.

In einer grossen Pfanne 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Das Gemüse begeben und einige Minuten anrösten.

Das Mehl begeben und umrühren. 2 Esslöffel Tomatenpüree begeben unditerrühren.

Die Gewürze begeben und kurz anbraten.

Den Rotwein begeben und gut rühren, dann die Bouillon begeben.

Alles gut verrühren und die Suppe bei mittlerer Hitze solange köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist, dann pürieren.

## Am Schluss

Die pürierte Suppe leicht erhitzen, etwas geriebene Muskatnuss begeben und bei Bedarf nachsalzen. Den Speck, die Wurst, und das Gemüse **mit** Kochwasser. begeben. Einige Minuten köcheln lassen und dann in Suppentellern verteilen. Besonders gehaltvoll wird die Suppe, wenn man am Schluss noch einen Klacks Sauerrahm draufschmeisst.