

Kartoffelsuppe Giersch - Erbe der Familie

Brauchen

- * Kartoffeln weich / mehlig kochend am besten,
- * Wasser (kein Whiskey), viel Wasser,
- * Ein paar Gewürze (Grünzeugs),
- * Brüh- / Suppenwürfel (kein Maggi),
- * Saure Gurken,
- * Zwiebeln Salz,
- * Speck wär schön, aber nicht notwendig,
- * Wiener Würstchen (klein geschnitten) falls vorhanden.

Bauen

Saubere Kartoffeln mit reichlich Wasser kochen.

Nach dem Kochen NICHT abgießen.

Brühwürfel / Suppenwürfel auflösen in reichlich Wasser.

Dann die Kartoffeln regelrecht pürieren.

Dabei das bereitete Wasser reichlich nachgießen;

denn die schlucken noch sehr viel Wasser nach -
aber dennoch nicht labberig werden lassen.

Zwiebeln (viele wenn kein Speck) als kleine Stücke braun rösten,
(sonst Speckstückchen kurz gebraten, dann weniger Zwiebeln).

Zwiebeln, Speck unterrühren, nicht mit dem Elektromixer,
sondern von Hand.

Auch den weiteren Brühwürfel-Sud nachgießen.

Die Suppe sollte flüssig bleiben.

Noch Gewürze rein, alles was grün ist. Nicht sparsam sein
damit.

Suppengrün, Petersilie alles klein gehackt. Vorsicht mit Dill.

Auch ein bißchen Pfeffer. Etwas, sehr wenig Muskatnuß.

Die Zutaten machen natürlich den Geschmack.

Dann die sauren Gurken in Scheibchen oder Bröckchen schneiden und unterrühren. Vergleichsweise viele richten. Jeder Löffel sollte wenigstens eine Scheibe, ein Stückchen Gurke kriegen.

Eventuell einen Stich Butter dazu, könnte aber vom Zwiebelbraten schon genug sein.

Die Suppe sollte endlich eher flüssig denn dick sein.

Essen

Sie schmeckt auch ohne Würstchen.

Bald kleinmachen; denn die Suppe wird schnell sauer.

Nachspiel

Immer daran denken,

daß diese Suppe unbändig als Luft nach draußen drängt.

Unsere Mutter (Baujahr 1899) tönte dazu:

Kartoffelsupp, Kartoffelsupp, die reet dat ganze A-Loch upp.