

„SCHNÜSCH“ - „Gesundheit!“

Dieses Rezept mit dem komischen Namen ist wahrscheinlich recht wenigen von euch bekannt - aber es ist eine typisch klassische norddeutsche Frühlingssuppe!

Zuerst werden die Kartoffeln und das restliche Gemüse gar gekocht.

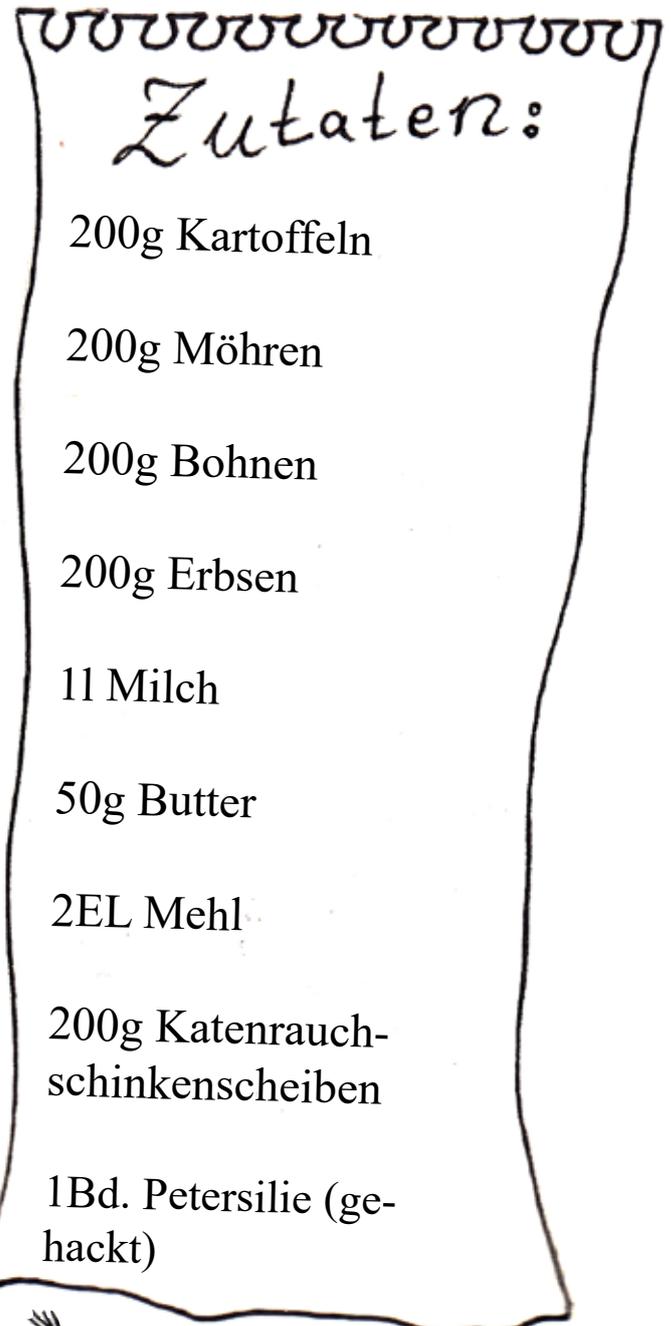
Dann wird die Butter in einem Topf zerlassen und anschließend Mehl dazugeben. Achtung, dies ist eine Mehlschwitze, dabei ist es wichtig, sehr schnell und unter ständigem Rühren zu arbeiten.

Wenn sich aus der Butter und dem Mehl eine gleichmäßige goldgelbe Masse gebildet hat, könnt ihr noch ein wenig Gemüsebrühe (für mehr Geschmack) hinzufügen und anschließend mit Milch aufkochen lassen.

Dann gebt ihr das kleingeschnittene Gemüse dazu. Achtet noch darauf, dass ihr die Suppe nicht zu dickflüssig macht.

Zum Servieren könnt ihr nun noch etwas frischgehackte Petersilie drüberstreuen und den Katenschinken auf einem rustikalen Holzbrett dazu stellen. So wäre das traditionelle norddeutsche Essen vollendet!

Guten Hunger!



*Gesamt
für Die Redaktion*

