

Vorschläge

- <https://kolassovits.de/rezepte/kuchen.htm>
 - [siebenbuergische_backrezepte_-_kuchen.pdf](#)
- <https://www.siebenbuenger.de/portal/land-und-leute/essen-trinken/rezepte-kleingebaeck.php>
 - [siebenbuergisches_kleingebaeck_-_siebenbuenger.de.pdf](#)
- <https://www.chefkoch.de/rs/s0/siebenb%C3%BCrger/Rezepte.html>
- <https://echtesessen.blog/?s=siebenb%C3%BCrg>
- <https://www.pinterest.de/kristaosvath/siebenb%C3%BCrgische-kuchen/>
- <https://www.chefkoch.de/rs/s0/siebenb%C3%BCrger+kuchen/Rezepte.html>

Rezeptsammlungen zum durchstöbern und abkupfern

- <https://mennonechiekitchen.com/index.php/author/lanceuddoh/>
 - <https://mennonechiekitchen.com/index.php/category/recipes/>
- <http://mennonitegirlscancookdipsandsauces.blogspot.com/>
- <https://www.allrecipes.com/recipes/732/us-recipes/amish-and-mennonite/>
- <https://gesunderezepte.me/category/low-carb/>


Screenshots und Bilder

Kartoffelösuppe mit Speck

Kartoffelsuppe mit Speck

DAUER: 40 MIN.
NIVEAU: EINFACH

1. SCHRITT

 600 g Kartoffeln, 3 Karotten, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Stg. Lauch

Kartoffeln und Karotten waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und klein hacken. Lauch abwaschen und in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden (**ca. 3 mm dick**).

ZUTATEN (FÜR 6 PORTIONEN)

- 600 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 3 Karotten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Stg. Lauch
- 1 TL Olivenöl
- 150 g Speck in kleinen Würfeln
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 TL getrockneter Majoran
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 3 EL krause, gehackte Petersilie (für die Deko)

2. SCHRITT

 1 TL Olivenöl, 150 g Speck

Öl in einem Topf erhitzen und Speck darin braten. Speck herausnehmen und auf einem kleinen Teller beiseite legen. Zwiebel, Kartoffeln, Karotten und Lauch in den Topf geben und alles bei mittlerer Hitze kurz dünsten.

3. SCHRITT

 1 Liter Gemüsebrühe, 2 TL getrockneter Majoran, 1 Prise Salz und Pfeffer, 2 Lorbeerblätter

Gemüse mit der Gemüsebrühe ablöschen. Majoran, Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter hinzugeben. Alles aufkochen und zugedeckt **ca. 25 Minuten** köcheln lassen.

4. SCHRITT

Noch mehr leckere Rezepte: <https://www.daskochrezept.de>

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/vorschlaege>

Last update: **2023/06/14 06:09**

