

Suppen

- Suppeneinlagen
 - Flädle
- Knoblauchcreme Suppe
- Weißer Tomatensuppe

Suppeneinlagen

Suppeneinlagen

Flädle



Quelle

von Oma

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
-------	-------	-----------

75g	Mehl	
1/8L	Milch	
2 stk	Eier	
	Salz	

Zubereitung

Schritt 1

Alles mit der Schneerute gut versprudeln.

Schritt 2

ganz dünn in eine Pfanne anbacken. braten oder wie auch immer ...

Knoblauchcreme Suppe



Quelle

Oma

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
-------	-------	-----------

3 dag	Butter	
1 kl.	Frühlingszwiebel	
5 stk	Knoblauchzehen	
1L	Suppe	
1/4L	Sauerrahm	
	Salz	
	Schnittlauch	

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	
Gehzeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1

geschnittene Zwiebel und Knoblauch in Butter anlaufen lassen

Schritt 2

mit Suppe aufgießen und Kochen

Schritt 3

passieren

Schritt 4

würzen

Schritt 5

zuletzt Sauerrahm dazu

Weißer Tomatensuppe



Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
-------	-------	-----------

x	Tomaten	
x	Butter	
	Zwiebel	
	Knoblauch	
	Sahne	

Zubereitung

Schritt 1

Tomaten Waschen und Strunk entfernen. Grob Zerkleinern und im mixer Pürieren .

Schritt 2

Die Masse durch ein Tuch passieren. Und abtropfen lassen dies kann eine Zeit dauern.

Schritt 3

Den Tomaten Fond Einkochen damit er möglichst intensiv wird. Bildet sich roter Schaum kann dieser abgeschöpft werden.

Schritt 4

Nun Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit Butter glasig anbraten (möglichst ohne Farbe. und etwas Mehl hinzugeben. Und kräftig umrühren. Jetzt den Tomaten Fond und Sahne dazugeben und leicht köcheln lassen.

Schritt 5

Abschließend noch einmal durchpürieren und durch ein Sieb geben. Fertig ist die Weiße Tomaten Suppe