

Gummelsuppe

(Familienrezept von Edith Fässler aus Einsiedeln (SZ))

Zutaten für 2 bis 3 Liter Suppe:

5 bis 8 grosse mehlig kochende Kartoffeln (Agrida oder Bintje)
Zwiebeln
Lauch
Karotten
evtl. wenig Mehl
Rinds-Bouillon
Salz
Pfeffer
wenig Bratbutter zum Andünsten des Gemüses

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgiessen und auffangen. Die Zwiebeln hacken und in wenig Bratbutter glasig werden lassen. Dann das klein geschnittene Gemüse (Lauch und Karotten) dazu geben und mitdünsten und nach Belieben wenig Mehl einrühren. Das Gemüse mit dem Kartoffelwasser ablöschen. Dann die Kartoffeln zu Brei stampfen und das Gemüse mit samt dem Kartoffelwasser dazu geben. Mit Bouillon würzen und die Suppe rund 30 Minuten lang köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiss servieren.
