



Paul-Robeson-Schule

Oberschule der Stadt Leipzig
UNESCO Projektschule



Sauerampfersuppe (Russische Art)

Zutaten (4 Portionen)

1 Bund	Sauerampfer
2	Kartoffeln
1 m. grobe	Möhre
1	Ei
100 g	Schinken oder geräucherte Wurst
1 Liter	Gemüsebrühe
4 El	Saure Sahne
1 Priesel	Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Kartoffeln und Karotten schälen, in kleine Stücke schneiden und in der Brühe für 15 Minuten garen / köcheln.
2. Schinken würfeln und in dem Topf geben
3. Sauerampferblätter waschen, schneiden und auch kochen.
4. Ei verquirlen und in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken
5. Suppe mit saurer Sahne anrichten und dann servieren
6. Guten Appetit