



## Handkässupp mit Suchtgefahr!

Zutaten:

(für 3-4 Pers.)

- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Lauch
- ¼ Knollensellerie
- 1 Petersilienwurzel
- 2 dicke Kartoffeln
- 1 Rolle Handkäse
- ½ l Sahne
- ½ l „Ebbelwoi“ (= Apfelwein, Anm. d. Übers.)
- ½ l Gemüsebrühe
- Öl zum Braten
- 1 kl. Bund Petersilie
- Pfeffer & Salz
- Muskat

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, ggf. schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Lauch, Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel mit etwas Öl anrösten. Das Ganze mit der Brühe und dem Ebbelwoi ablöschen. Nun die gewürfelten Kartoffeln dazugeben und alles köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Handkäse in kleine Würfel schneiden und die Petersilie fein hacken. Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und die Sahne angießen. Jetzt den Handkäse zugeben und alles leise unter Rühren weiterköchen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Abschließend abschmecken und die Petersilie unterziehen. Dazu passt ein herzhaftes Roggensauerteigbrot wunderbar!

Guten Appetit!