

# Rezept Kartoffelsuppe dieses Hauses

## Ungefähr benötigte Zutaten:

- Kartoffeln<sup>1</sup> (am besten mehlig kochend, da diese Wurzel eh kaputt gemacht wird). Wie viele Kartoffeln? K.A. wer will sich grad durchfressen? Bei drei Personen wird hier ein üblicher Topf Dreiviertels ungefähr vollgemacht.
- Gewürze (z. B.: Lorbeerblätter, Pigment, Thymian, Oregano, Soja-Soße). Wie viel?: „Auf die Würze kommt es an!“<sup>2</sup> also sie müssen das wissen, wo die Schmerzgrenze anfängt.
- ein Glas Wiener Würste<sup>3</sup> (achten sie auf Nichtvegan, dass andere ist nur geschreddertes Gemüse irgendwo eingepresst!).
- Wasser (günstig aus dem Wasserhahn. Von der Pleiße, dieses Wasser vorher abkochen, filtern, Sauerstoff anreichern und Mineralien rein). Menge ungefähr das die Kartoffel bedeckt sind + Verdunstung.
- Suppengrün (75g gefroren reicht aus, denken sie an die Veganische Variante wegen den Schnecken, deshalb auch gefroren).
- etwas Brot in Scheiben.

## Arbeitsmittel:

- Messer
- eventuell Kartoffelschäler, wenn nicht das Messer genutzt wird.
- Esslöffel (es muss ja geprüft werden, ob der Geschmack während des Kochens noch erhalten ist<sup>4</sup>).
- Brett (Holz oder Plastik - Mikroabrieb?).
- Kochlöffel (Holz oder Plastik - Mikroabrieb?).
- Topflappen<sup>5</sup>
- üblicher Topf mit Deckel<sup>6</sup>.
- Kochstelle
- Stampfer

## Zubereitung:

- Kartoffeln<sup>7</sup> schälen (der eigentliche Foltervorgang, mit Schalen nicht so schmackhaft<sup>8</sup>) und in der Hälfte teilen.
- Wasser vorher mit Wasserkocher auf 100°C erwärmen.
- Kartoffel in den Topf geben, Wasser dazu wie oben beschrieben, Deckel drauf und diese garen, bis sie weich sind.
- in der Zwischenzeit Würste in Scheiben schneiden auf dem Brett mit dem Messer<sup>9</sup>
- sind die Kartoffeln gar, von der Kochstelle nehmen und zerstampfen.
- Gewürze einrühren, Suppengrün, Soja-Soße und zerkleinerte Würste mit dem Kochlöffel.
- das Ganze auf kleinere Hitze weiter warm halten, bis Suppengrün und Würste gar.
- danach Kochfeuer aus und min. 30 min. ziehen lassen.
- nach den 30 Minuten servierfertig erwärmen, dazu in hohe Schlüsseln + eventuell Brot-

---

<sup>1</sup> <https://de.wikipedia.org/wiki/Kartoffel>, abgerufen am 27.12.2024

<sup>2</sup> irgendso ein Zauberspruch, <https://nahrhaftesmittelalter.com/2019/09/19/auf-die-wuerze-kommt-es-an/>, abgerufen am 27.12.2024

<sup>3</sup> <https://charcuteria.de/wurstsorten/bruehwuerste/wiener-wuerstchen/>, abgerufen am 27.12.2024

<sup>4</sup> denken sie an ihre Zunge, wegen Verbrennungen min. ersten Grades

<sup>5</sup> wegen den Verbrennungen min. ersten Grades

<sup>6</sup> Verringerung Energieverlust im Form von Wärme

<sup>7</sup> <https://die-kartoffel.de/wissen/schon-gewusst/kartoffel-deutsche-dialekte/>, abgerufen am 27.12.2024

<sup>8</sup> Autorengeschmack

<sup>9</sup> falls das erste Mal, Pflaster bereit legen

scheibe und Essbesteck auftragen.

Heiko Wolf, heiko.wolf.mail@gmail.com, FDL 1.3, Stand: 28.12.2024, <https://sites.google.com/view/heikowolfinfo>,  
OCRID: 0000-0003-3089-307