

Zupa Szczawiowa

Zutaten

Menge	Zutat	Zubereitung	
500g	Rippchen		1.
1	Hünerknochen	anbraten	
1/2tl	Salz	hinzugeben	
2l	Wasser	darüber gießen	
2	Karotten		2.
1	Petersilie		
1	Lauch		
1	Sellerie		
1	Zwiebel		
2	Lorbeerblätter		
2	Piment	hinzugeben, 30min kochen	
	Zwibel	herausnehmen	3.
	Karotte und Petersilie	herausnehmen, klein machen und hinzugeben	
300g	Sauerampfer	kleinhacken und in die Suppe geben, ein paar min kochen	4.
1tl	Mehl		5.
2el	Wasser	zusammenrühren	
250g	Sahne	hinzugeben	
		langsam zur Suppe geben	6.
1	Gekochtes Ei	pro Person und	7.
	Hüttenkäse	servieren	
evtl.	Brot, Kartoffel, Schnittlauch		