



18.November 2020

Rezeptbuch

Fam. Rommel

Inhaltsverzeichnis

Rezepte

Kekse

Cantuccini	5
Weihnachtsplätzchen	20

Kuchen

Bananenbrot	4
Eierlikörkuchen	7
Kokoskuchen	12
Papageienkuchen	16
Quarkkuchen	17
Rotweinkuchen	18
Selterskuchen	19

Muffins

Cranberry Muffins	6
-------------------------	---

Dessert

Kaiserschmarren	10
Pancakes	15
Plinsen	16
Waffeln für Waffeleisen	20

Hauptspeise

Bouletten	4
Gemüse Eintopf (von Uroma Wally)	8
Hühnerfrikassee	9
Kabeljau in Tomatensahne	10
Kartoffelsuppe	11
Kürbissuppe	12
Linsensuppe	13
Nudelaufbau	14

Salat

Eiersalat	7
Gurkensalat	9
Kartoffelsalat	11
Ruccola Salat	18
Tomate-Mozzarella-Salat	19

Suppen

Gemüse Eintopf (von Uroma Wally)	8
Hühnerfrikassee	9
Kartoffelsuppe	11
Kürbissuppe	12
Linsensuppe	13
Rote Linsen-Kokos-Suppe	17
Wintertopf	21

Vorspeisen

Guacamole	8
Milde Salsa	13
Tomate-Mozzarella-Salat	19

Herbst

Kürbissuppe	12
-------------------	----

Ostern

Eierlikör	6
-----------------	---

Weihnachten

Eierlikör	6
Weihnachtsplätzchen	20

Rezepte

Bananenbrot

13.12.2015

Eigentlich ein Kuchen und kein Brot. Je brauner die Bananen desto süßer und desto leckerer wird der Kuchen.

Zutaten

für 8 Portionen | 30 minutes

3	Bananen
100 g	Margarine
200 g	Zucker
3	Eier
250 g	Weizenmehl
1/2 Paekchen	Backpulver
	Salz

Schritte

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Margarine mit dem Zucker schaumig schlagen, dann die ganzen Eier und das Salz dazugeben und mit dem Mixer gut verrühren. Anschließend Mehl mit Backpulver vermischen und über die Eiermasse sieben, mit dem Mixer einarbeiten.

Zum Schluss die Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken, zum Teig geben und unterrühren.

Eine Kastenform (25cm) mit Margarine einfetten und den Teig hineingeben, glatt streichen. Im Ofen ca. 60 min bei 160°C backen.

Nach einer Stunde eine Garprobe machen, evtl. noch 15 min Backzeit zugeben.

Bouletten

16.12.2016

Zutaten

für 4 Portionen | 30 minutes

750 g	Gehacktes
1	Zwiebel
2	Eier
	Meerrettich
	Haferflocken
1 Scheibe(n)	Toast
	Salz
	Weisser Pfeffer
	Paprikapulver
	Senf

Schritte

Zuerst alles gut vermischen und durchkneten. Nach Geschmack würzen.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Bouletten bei mittlerer Hitze schön braun braten.

Cantuccini

28.11.2015

Leckerer weihnachtliches Gebäck aus Italien.

Zutaten

für 25 Portionen | 1 minutes

175 g	Mandeln
250 g	Weizenmehl
180 g	Zucker
1.0 TL	Backpulver
2 Paekchen	Vanillezucker
1/2 Flasche	Bittermandelaroma
1 Prise	Salz
25 g	Butter
2	Eier

Schritte

Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, in ein Sieb schütten, kalt abbrausen und häuten (oder abgezogene Mandeln kaufen). Mandeln auf einem Tuch ausbreiten und über Nacht trocknen lassen.

Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde eindrücken, Butter und Eier hineingeben. Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten: ein klebriger Knetteig! Die Mandeln unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig in 6 Teile schneiden. Aus jedem Teil eine 25 cm lange Rolle formen. Das Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Die Rollen im Abstand von 8 cm voneinander darauf legen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 15 Minuten vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Plätzchen mit einer Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal 10 Minuten rösten (200 Grad). Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein. Die Plätz auskühlen lassen und in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren (sonst werden sie weich).

Guten Appetit.

Cranberry Muffins

11.12.2015

Schmecken zur Not auch mit Rosinen

Zutaten

für 12 Portionen | 15 minutes

250 g	Weizenmehl
100 g	Zucker
1 Päckchen	Backpulver
1 EL	Vanillezucker
2	Eier
80 ml	Öl
180 ml	Milch
4 EL	Cranberries
1	Orange

Schritte

Zunächst die trockenen Zutaten einschließlich der Cranberries und der Orangenzesten vermischen. Die Eier mit dem Öl verrühren, dann die Milch dazugeben, am Schluss den Orangensaft. Die Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten geben, kurz untermischen.

In die mit Papierförmchen ausgekleideten Muffins-Bleche geben und bei 180° Umluft ca. 27 Minuten backen.

Eierlikör

30.03.2016

Sehr leckerer Eierlikör - beliebt zu Ostern und Weihnachten

Zutaten

für 0 Portionen | 0 minutes

5	Eier
125 g	Puderzucker
200 ml	Sahne
70 ml	Primasprit
1 Päckchen	Vanillezucker

Schritte

Eigelb und Puderzucker mit dem Handrührer ca. 10 Minuten auf höchster Stufe cremig rühren.

Sahne zufügen und alles weitere 7 Minuten aufschlagen. Rum und Vanille - Aroma ca. 3 Minuten unterrühren.

Abfüllen und kühl aufbewahren. Likör vor dem Servieren gut schütteln.

Eierlikörkuchen

10.12.2015

Zutaten

für 12 Portionen | 45 minutes

250 g	Zucker
5	Eier
250 ml	Öl
250 ml	Eierlikör
250 g	Weizenmehl
1 Päckchen	Backpulver
2 Päckchen	Vanillezucker

Schritte

Zucker, Eier, Öl, Eierlikör, Vanillin mischen. Mehl und Backpulver mischen. Mehl dann löffelweise beim quirlen dazugeben.

Ofen auf 200°C Umluft vorheizen, Kuchen etwas drehen wenn die Hitze zu einseitig kommt, wenn er aufgeplatzt ist Temperatur auf 175°C senken (ca. 1 Stunde backen)

Eiersalat

12.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 20 minutes

8	Eier
100 g	Majonaise
1	Zwiebel
	Salz
	Weisser Pfeffer

Schritte

Eier hart kochen und auskühlen lassen. Eier zerkleinern. Zwiebeln schälen und sehr klein schneiden.

Mayonnaise, Eier und Zwiebeln vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse Eintopf (von Uroma Wally)

06.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 30 minutes

1/2 Paekchen	Erbsen
6	Mohrrüben
500 g	Kartoffel
2	Kohlrabi

Schritte

Alle Zutaten putzen und klein schneiden.

Alle Zutaten köcheln bis die Kartoffeln und Möhren bissfest bis weich sind.

Guacamole

11.12.2015

Schmeckt gut zu Kartoffelecken, auf Tortillas und zu allem was man dippen kann.

Zutaten

für 4 Portionen | 10 minutes

2	Avocado
2	Tomate
50 ml	Zitronensaft
2	Knoblauchzehen
1 EL	Yoghurt
	Salz
	Weisser Pfeffer

Schritte

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken.

Die Tomatenwürfel, den Zitronensaft, den Knoblauch und den Joghurt dazugeben und alles miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gurkensalat

03.05.2015

Gurkensalat mit saurer Sahne. Sehr erfrischend besonders im Sommer und zum Grillen.

Zutaten

für 6 Portionen | 30 minutes

3	Gurken
1	Zwiebel
3 Becher	Saure Sahne
2.0 TL	Zitronensaft
3.0 TL	Dill
3.0 TL	Öl
1.0 TL	Salz
1.0 TL	Zucker

Schritte

Gurken schälen und raspeln, Zwiebeln fein schneiden (kann auch weggelassen werden). Das sich bildende Gurkenwasser weggießen.

Das Öl, Zitronensaft, Zucker und Salz zugeben.

Die Saure Sahne unterrühren.

Hühnerfrikassee

10.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 20 minutes

3 Paekchen	Basmati Reis
1 Dose(n)	Erbsen
2 Glas	Hühnerfleisch
1 Dose(n)	Mohrrübe
1 Dose(n)	Pilze
1 Glas	Spargel
0 Becher	Sahne
	Butter
	Weizenmehl

Schritte

Dosen öffnen und abtropfen lassen - Dosenwasser auffangen. Spargel, Fleisch und Möhren klein schneiden.

Reis ansetzen und nach Anleitung kochen (ca. 15 min).

Ein Stückchen Butter zerlaufen lassen, Mehl hinzufügen und mit Dosenwasser (Erbsen, Möhre, Fond und Spargel) ablöschen (Mehlschwitze). Alle Zutaten in den Topf geben und kurz köcheln lassen. Sahne oder etwas Milch in das Frikassee und abschmecken.

Kabeljau in Tomatensahne

12.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 30 minutes

800 g	Kabeljau
2 EL	Zitronensaft
	Salz
500 g	Tomate
1	Basilikum
200 g	Sahne
	Weisser Pfeffer
	Butter

Schritte

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine flache feuerfeste Form mit etwas Butter ausstreichen.

Die Kabeljaufilets kalt abspülen, trockentupfen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Filets salzen und nebeneinander in die Form legen.

Die Tomaten waschen, abtrocknen und in sehr kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Das Basilikum waschen und die Blättchen abzupfen. Die Tomaten und das Basilikum mit der Sahne mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomatensahne gleichmäßig über den Kabeljau gießen. Den Fisch offen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in etwa 15 Minuten garen. Dazu schmecken Reis oder Salzkartoffeln.

Kaiserschmarren

13.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 30 minutes

250 g	Milch
3	Eier
1/2 Paeckchen	Vanillezucker
160 g	Weizenmehl
1 EL	Sahne

Schritte

Teig aus allen Zutaten zusammen auf höchster Stufe mixen. Masse etwas quellen lassen.

Pfanne mit Butter erhitzen. Gesamte Masse in die Pfanne geben. Wenn die Masse langsam fest wird mit Gabel oder Löffel in kleine Stücke reißen und goldbraun rösten.

Mit Puderzucker und warmen Kirschen servieren.

Kartoffelsalat

12.12.2015

Zutaten

für 6 Portionen | 30 minutes

1.5 Kg	Kartoffel
1	Zwiebel
5	Gewürzgurken
2	Äpfel
1 Becher	Majonaise
	Kapern

Schritte

Pellkartoffeln mit ganzem Kümmel gar kochen, abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

Zwiebel schälen und klein schneiden. Gurken in Stücke schneiden. Äpfel entkernen, schälen und in Stücke schneiden.

Kalte Kartoffeln in Stücke schneiden, dazu Zwiebeln, Gurken und Apfelstücke. Mit Majonäse und Kapern mischen.

Alles gut durchziehen lassen.

Kartoffelsuppe

07.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 60 minutes

1.0 Kg	Kartoffel
2	Zwiebel
1	Suppengrün
3	Bockwürste
1 EL	Senf
1 Prise	Majoran

Schritte

Zutaten (bis auf die Bockwurst) zerkleinern und alles ca. 40 min kochen.

Mit dem Pürierstab anpürieren bis nur noch einzelnen Stücke übrig sind.

Bockwurst in Scheiben schneiden und mit durchziehen lassen. Mit Senf und Majoran abschmecken.

Kokoskuchen

05.02.2017

Zutaten

für 12 Portionen | 40 minutes

2 Tassen	Milch
1 Tassen	Zucker
4 Tassen	Weizenmehl
2	Eier
1 Paekchen	Backpulver
1 Tasse	Zucker
2 Tassen	Kokosraspel
2 Paekchen	Vanillezucker
1 Becher	Sahne

Schritte

Milch oder Buttermilch, 2 Tassen Zucker, Mehl, Eier und das Backpulver zusammenrühren und auf das Backblech verteilen.

Kokosraspel, 1 Tasse Zucker, Vanillezucker mischen und auf den Teig geben.

15-20 Minuten bei 175°C backen.

Danach auf den noch heißen Kuchen 1 Becher süße, gekühlte Sahne geben.

Kürbissuppe

07.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 30 minutes

1	Kürbis
1	Suppengrün
5	Kartoffeln
1.0 TL	Senf
1 Prise	Majoran
	Weisser Pfeffer

Schritte

Kürbis schälen und aushöhlen. In Stücke schneiden. Suppengrün putzen und klein schneiden. Kartoffeln schälen und klein schneiden.

Alles aufkochen und dann ca. 30 min köcheln lassen. Alles anpürieren und mit Senf und mit etwas Majoran abschmecken. Gern auch mit Bockwurst servieren.

Linsensuppe

13.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 60 minutes

1	Suppengrün
4	Kartoffeln
300 g	Kassler
1 Paekchen	Linsen
	Salz

Schritte

Suppengrün und Kartoffeln schälen bzw. putzen und kleinschneiden. Zusammen mit den Linsen und dem Wasser zum Kochen bringen. Kassler am Stück dazugeben.

Alles ca. 40 min auf kleiner Flamme köcheln. Danach das Kassler rausnehmen, klein schneiden und wieder dazu geben.

Mit Petersilie servieren.

Milde Salsa

28.02.2016

Zutaten

für 4 Portionen | 30 minutes

4	Tomate
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
	Lauch
	Salz
	Weisser Pfeffer

Schritte

Zwiebeln klein hacken und den Lauch klein schneiden.

Tomaten einschneiden und mit kochendem Wasser übergießen und die Haut abziehen. Danach die Tomaten sehr klein schneiden

Alles zusammen schütten und Öl hinzu fügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelauf

06.12.2015

Zutaten

für 6 Portionen | 45 minutes

500 g	Spagetti
400 g	Jagdwurst
2	Zwiebel
2 Dose(n)	Tomatenmark
2	Eier
200 ml	Sahne
100 g	Margarine
200 g	Reibekäse
	Semmelmehl

Schritte

Spagetti in Salzwasser kochen und abschrecken. Zwiebeln schälen und kleinschneiden.

Jagdwurst in Stücke schneiden und in Öl anbraten. Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten.

Tomatenmark und ketchup dazu geben. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Eier und Milch verrühren.

Form gut fetten und mit Semmelmehl ausstreuen. Eine Schicht Spagetti verteilen. Darüber Wurst-Tomaten-Zwiebel-Masse geben. Mit Spagetti bedecken. Darauf Kaffeesahne -Ei-Masse geben.

Mit Käse und Semmelmehl bestreuen. Margarineflöckchen obenauf setzen. 20-30 min bei mittlerer Hitze überbacken.

Pancakes

03.12.2015

Zutaten

für 1 Portionen | 10 minutes

150 g	Weizenmehl
100 ml	Milch
200 ml	Yoghurt
2 EL	Zucker
1 Paeckchen	Backpulver
2	Eier
1 Prise	Salz
	Öl

Schritte

Die Eier zu einer schönen hellen Schaummasse verquirlen. Milch und Naturjoghurt vermischen, ich nehme etwa 200 ml Joghurt, den Rest Milch. Ihr könnt auch mehr oder weniger Joghurt nehmen, je nachdem was Ihr gerade da habt. Das macht die Pancakes so richtig schön dick und saftig!

Mehl, Backpulver, Milch-Joghurt-Mischung, Salz und Zucker nach und nach zu den Eiern geben und immer schön weiter rühren. Evtl. etwas Milch zufügen wenn der Teig zu dick ist. Aber er sollte schon gut dickflüssig sein.

Die Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, jeweils etwa einen TL Olivenöl hineingeben und nacheinander den ganzen Teig zu Pancakes verbaken. Wichtig! Ganz wenig Öl verwenden und langsam, also auf mittlerer Stufe nicht zu heiß ausbacken.

Schmecken toll mit Ahornsirup, Zuckerrübensirup oder mit Frucht und Quark.

Papageienkuchen

13.12.2015

Zutaten

für 12 Portionen | 60 minutes

300 g	Margarine
4	Eier
300 g	Zucker
300 g	Weizenmehl
1 Päckchen	Backpulver
1 Becher	Saure Sahne
1 Päckchen	Rote Grütze Pulver
1 Päckchen	Puddingpulver
1 Päckchen	Kakaopulver
3.0 TL	Puderzucker
	Zitronensaft

Schritte

Die Margarine erhitzen bis sie weich ist. Mit den Eiern und dem Zucker verrühren. Auf die Ei-Masse die Mehl-Backpulver-Mischung sieben. Zuletzt die Saure Sahne hinzugeben.

Den Teig mit dem Mixer auf höchster Stufe für 2 min verrühren. Der Teig in 3 gleiche Teile trennen. Jeweils mit der roten Grütze, dem Puddingpulver und dem Kakao verrühren. Die drei Teige auf ein Blech (am besten mit Backpapier ausgeschlagen) klecksen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160°C für 10-15 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Auskühlen lassen und mit Zuckerguss dekorieren.

Plinsen

03.12.2015

Zutaten

für 6 Portionen | 40 minutes

1.0 l	Milch
4	Eier
300 g	Zucker
1 Päckchen	Backpulver
600 g	Weizenmehl
	Salz

Schritte

Alle Zutaten miteinander mit einem Schneebesen verrühren bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Dann die Masse für 10-15 Minuten stehen lassen.

Etwas Öl in Pfannen geben und auf mittlerer Hitze dünne Pfannkuchen backen.

Schmeckt prima mit Apfel- und Pflaumenmus und Zucker.

Quarkkuchen

14.12.2015

Zutaten

für 12 Portionen | 60 minutes

200 g	Weizenmehl
1/2 Paekchen	Backpulver
50 g	Butter
350 g	Zucker
5	Eier
300 ml	Milch
1.0 Kg	Quark
75 g	Öl
1 Paekchen	Puddingpulver
4.0 TL	Zitronensaft
	Salz

Schritte

Für den Teig das Mehl, das Backpulver, die Butter und 50g Zucker mit etwas Salz, einem Ei und etwas Milch zu einem Teig verrühren.

Den Teig in die gefettete Form geben und einen halbhohen Rand formen.

Für die Füllung den Quark, den restlichen Zucker, das Puddingpulver, das Öl, die restlichen 4 Eier mit einem 1/4l Milch durch den Mixer verrühren. Noch etwas Salz und die 3-4 TL Zitronensaft dazugeben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 60 Minuten backen.

Rote Linsen-Kokos-Suppe

05.02.2017

Zutaten

für 4 Portionen | 30 minutes

1	Zwiebel
1 Dose(n)	Pizzatomaten
1 Dose(n)	Kokosmilch
175 g	Linsen, rote
600 ml	Gemüsebrühe
3.0 TL	Chilipulver
2.0 TL	Kurkuma

Schritte

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Im Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Rote Linsen, Tomaten mit Saft und Kokosmilch hinzufügen und gut umrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen und die Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss mit Salz, Chili- und Kurkumapulver abschmecken.

Dazu passen Garnelenspieße und Baguette.

Rotweinkuchen

06.12.2015

Für eine Springform. Gern auch doppelte Menge und dann aufs Blech. auch mit Schokostückchen oder Schattenmorellen lecker.

Zutaten

für 12 Portionen | 30 minutes

125 ml	Rotwein
200 g	Margarine
4	Eier
1 Paekchen	Vanillezucker
250 g	Weizenmehl
1 Paekchen	Backpulver
200 g	Zucker
0.5 TL	Zimt
2 EL	Kakaopulver

Schritte

Alle Zutaten vermengen und mit dem Mixer ca. 3 min auf höchster Stufe verrühren.

Form einfetten und mit Backpapier ausschlagen. Bei 180 °C ca. 45 min backen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Ruccola Salat

28.02.2016

Zutaten

für 2 Portionen | 15 minutes

1	Ruccola
4	Tomate
2	Mozzarella
1.0 TL	Senf
1.0 TL	Honig
2.0 TL	Olivenöl
1.0 TL	Balsamico

Schritte

Ruccola waschen oder aussortieren. Mozzarella und Tomaten klein schneiden.

Ruccola auf dem Teller verteilen. Tomaten und Mozzarella mischen und auf den Ruccola geben.

Für das Dressing den Senf und den Honig verrühren. Öl und Balsamico dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Selterskuchen

13.12.2015

Zutaten

für 12 Portionen | 30 minutes

4	Eier
2 Tassen	Zucker
1 Tasse	Öl
3 Tassen	Weizenmehl
1/2 Paekchen	Backpulver
1 Tasse	Mineralwasser

Schritte

Zutaten mit einander mit dem Mixer für 3 min auf höchster Stufe verrühren.

Eine Form mit Backpapier ausschlagen und einfetten. Teig hineingeben. 45 min bei 160°C backen. Stäbchenprobe.

Tomate-Mozzarella-Salat

08.12.2015

Zutaten

für 2 Portionen | 15 minutes

1	Mozzarella
3	Tomate
	Basilikum
	Salz
	Weisser Pfeffer
	Olivenöl
	Balsamico

Schritte

Mozzarella und Tomaten fein würfeln. Basilikum zupfen und waschen.

Öl und Balsamico zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Waffeln für Waffeleisen

05.02.2017

Zutaten

für 4 Portionen | 30 minutes

200 g	Margarine
150 g	Zucker
4	Eier
350 g	Weizenmehl
1 Paeckchen	Vanillezucker
250 ml	Wasser
1/2 Paeckchen	Backpulver

Schritte

Alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren und einige Zeit quellen lassen. Danach nochmals verrühren bis alle Klümpchen verschwunden sind.

Waffeleisen vorheizen und eine Kelle der Mischung in das Eisen geben.

Mit Puderzucker, Nutella oder Marmelade servieren.

Weihnachtsplätzchen

11.12.2015

Sehr leckeres nicht zu süßes Rezept

Zutaten

für 12 Portionen | 60 minutes

3	Eier
100 ml	Milch
300 g	Weizenmehl
100 g	Margarine
200 g	Zucker

Schritte

Winzertopf

14.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 60 minutes

250 g	Schweinefilet
250 g	Kartoffel
150 g	Mohrrübe
300 ml	Gemüsebrühe
	Thymian
	Lauch
	Petersilie
1.0 TL	Paprikapulver

Schritte

Gemüse schälen und in kleine Stücke schneiden. Fleisch in Stücke schneiden und mit Öl anbraten (gr. Topf). Kartoffel- und Möhrenstücke kurz mit braten.

Die Brühe dazu geben und mit den Gewürzen 20-25 min aufkochen und dann bei schwacher Hitze ziehen lassen.