

Sauerampfersuppe

Zutaten:

1 Bund	Sauerampfer
4	Kartoffeln
2	Möhren
3	Rostocker Rauchwürste
2	Eier
1,5 l	Brühe
	Saure Sahne
	Salz und Pfeffer

Experimentiervorschrift:

Die Möhren und Kartoffel schälen und klein schneiden, die Wurst klein schneiden und alles in die Brühe geben, kurz kochen (ggf. Schnellkochtopf), dann die geschnittenen Sauerampferblätter dazugeben, nochmals kurz aufkochen und die verquirlten Eier dazugeben.
Auf dem Teller saure Sahne dazugeben.