



## Kartoffelsuppe

### Fastenessen des Familienkreises Kunterbunt

Traditionell am Palmsonntag  
(Rezept für ca. 200 Portionen)

- ◆ 50 Kg große Kartoffeln (vom freundlichen Bauer gespendet)
- ◆ 1 Pack Salz
- ◆ 6 Pack Butter
  
- ◆ 5 kg Porree
- ◆ 1 Pfd. Margarine
  
- ◆ 32 Dosen Würstchen (je 5 Stück a. 50g.)
- ◆ 12 Mettwürstchen
- ◆ 9 Gläser klare Brühe
- ◆ 1 Glas Pfeffer
- ◆ 1 Glas Muskatnuss
- ◆ 17 Pack. Sahne (je 200 ml.)
- ◆ 12 Tüten Backerbsen
- ◆ 20 Pack. Creme Fraiche
- ◆ 2 Gläser getrocknete Petersilie

#### Am Vortag des Fastenessens:

(Zum Kartoffelschälen versammeln sich alle Familienkreismitglieder.)

Kartoffeln mit Salz in Schnellkochtöpfen kochen, stampfen und mit Butter in den großen silbernen Kochtopf aus dem Leohaus geben.

Porree sehr klein schneiden und in einer Pfanne mit Margarine dünsten.

#### Am Palmsonntag um 08:30 Uhr:

Würstchen klein schneiden

45 Liter Wasser für Brühe ansetzen.

(8 Gläser Brühe, ½ Glas Muskat, 1 ½ Esslöffel Pfeffer, 3 Esslöffel Salz, 1 Glas Brühe zum nachwürzen.)

In die 45 Liter Brühe die Stampfkartoffeln einrühren, dann die geschnittene Mettwurst und alle anderen Zutaten dazugeben, bis auf Creme Fraiche, getrocknete Petersilie u. Backerbsen.