

Möhren-Suppe für 2 Personen



Ich brauche:

- 250 g Schweinefleisch
Das ist eine Hand voll.
- 500 g Möhren
Das sind 2 Hände voll.
- 2 große Kartoffeln
- einen halben Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Brühe
Das kann Fleisch-Brühe
oder Gemüse-Brühe sein.

Das muss ich machen:

Das Fleisch mit dem Salz und der Brühe kochen.
Ich koche das Fleisch so lange bis es weich ist.
Wenn das Fleisch weich ist, nehme ich es aus der Brühe.
Ich stelle es erstmal an die Seite.

Während Brühe und Fleisch kochen, schäle ich die Möhren und die Kartoffeln.
Dann schneide ich sie in kleine Würfel.
Ich gebe die Möhren und Kartoffel in die Brühe.

Ich lasse die Brühe kochen bis die Möhren und Kartoffeln weich sind.

Dann schneide ich das Fleisch klein und gebe es zum Schluss wieder in die Brühe.
Dann lass ich das Fleisch wieder warm werden.

Ich kann auch noch etwas Zucker dazu geben, wenn ich das mag.

Dann kann ich die Möhren-Suppe essen.

Guten Appetit

