

# Leckere Kartoffelsuppe vom Lagerfeuer

CO<sub>2</sub> - Bilanz: ca 580 g CO<sub>2</sub>

Zubereitungszeit ca 90 min

## Zutaten:

1 kg Kartoffeln Belinda  
1 rote Zwiebeln  
2 dicke Möhren  
1 kleiner Kohlrabi  
2 kleine Süßkartoffeln  
1 El Butter/ Margarine  
Kräutersalz  
Pfeffer  
1l Wasser

## Zubereitung:

1. Feuer entfachen bis Glut entsteht
2. Das Gemüse schälen und in mundgerechte Stückchen schneiden. Die Zwiebeln sollten dabei möglichst auf einen extra Teller gelegt werden.
3. 1 Esslöffel Butter/ Margarine im Topf schmelzen
4. Zwiebeln anbraten bis sie bräunlich sind, das restliche Gemüse dazugeben und kurz braten
5. Mit Wasser ablöschen bis das Gemüse ganz bedeckt ist.
6. Die Suppe mit dem Kräutersalz würzen und zum Kochen bringen.
7. Das Feuer muss gut am lodern gehalten werden und es sollte viel Glut vorhanden sein. Der Topf muss recht tief hängen.
8. Nach ca. 20 Minuten Kochzeit die Konsistenz der Kartoffeln prüfen und die Kochdauer darauf anpassen. Falls es zu stark kocht oder zu viel Wasser verdampft, den Topf höher hängen oder Wasser nachgießen.
9. Nochmals mit Gewürzen abschmecken und dann genießen ;)



**Die Suppe kann natürlich auch auf dem Herd gekocht werden**

**Guten Appetit**