

## 28. Kartoffelsuppe.

Die abgeschälten und abgewaschenen Kartoffeln, 1 Pfund für 3 Personen, werden in einem ganz damit angefüllten Topfe mit einigen Kümmelkörnern daran, nachdem sie in Viertel geschnitten sind, in Wasser weich gekocht; darauf gießt man das Wasser ab, drückt sie mit der Kelle nebst einem Stück Butter und etwa 4 Gramm Salz ganz klein, rührt sie durch einen Durchschlag in den Suppentopf und läßt sie mit 1 ½ Liter Brühe oder kochendem Wasser weiter  
5 kochen. Zuletzt thut man gehackte Petersilie und Sellerieblättchen daran, quirlt sie mit einem Ei ab und richtet sie über gebratene Semmel an. Doch kann man die Semmel auch fortlassen.

*(101 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap037.html>*