

„Russisches Kraut“ oder „Russische Krautsuppe“

Zutaten:

1/2 kg Erdäpfel roh
3/4 l Wasser
1/8 l Weißwein
1/16 l Essig
1 TL Zucker
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1-2 TL Kümmel
1 TL Majoran oder 1 Prise Muskatnuss
1 Rindsuppenwürfel
10 dag durchzogener Speck
1 mittlere Zwiebel

Zubereitung:

Zwiebel und Speck anrösten,
geraspelte Erdäpfel mit allen anderen Zutaten dazugeben
und
ca. ½ Std. auf kleiner Stufe dünsten lassen, oft umrühren!