



SCHNÜSCH (SCHLESWIG-HOLSTEIN)

Zutaten:

250g Kartoffeln (fest kochend)
250g grüne Bohnen
250g Kohlrabi
250g Möhren
250g dicke Bohnen
250g Erbsen
1l Milch
50g Butter
1 Bund Petersilie (glatt)
Salz, Zucker, Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und kochen. Kohlrabi und Möhren schälen. Kohlrabi in Stifte schneiden, die Möhren in Scheiben schneiden. Zunächst Kohlrabi, grüne und dicke Bohnen zusammen in Salzwasser mit etwas Muskat bissfest garen. Das Restwasser aufheben. Die Erbsen in Salzwasser mit einer Prise Zucker ebenfalls bissfest garen. Ebenso mit den Möhren verfahren. Die Milch in einem ausreichend großen Topf stark erhitzen (nicht kochen!). Bis auf die Kartoffeln alle Gemüse in die heiße Milch geben und etwa 20 Minuten garen, nicht kochen. Bei Bedarf mit den restlichen Kochwassern auffüllen, da es nicht zu dickflüssig werden darf. Schließlich soll es ja eine Suppe werden. Zuletzt die gewürfelten Kartoffeln in die Flüssigkeit geben, die Butter in der heißen Flüssigkeit schmelzen und kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie unterrühren.