

Gemüsesuppe mit Bauchspeck

An meinem Geburtstag, an dem ich 58 Jahre alt werde, gibt es einfach nur eine einfache Suppe.

Aber eine sehr gehaltvolle Suppe. Mit viel Gemüse. Und für etwas mehr Geschmack mit Bauchspeck.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Eine sehr leckere Suppe.

Es hat sich bei mir so ergeben, dass ich die Suppe nicht am Tag der Zubereitung essen konnte, sondern ich sie noch zwei Tage im Kühlschrank habe durchziehen lassen. Wie man es auch für einen guten Eintopf macht. Die Suppe war daher noch würziger und gehaltvoller.

[amd-zlrecipe-recipe:754]

Rostbratwürste mit Romana-Salatherzen

Endlich einmal, wieder nach der Asien-Woche und den vielen asiatischen Rezepten wieder ein eher normales Gericht, man könnte auch sagen, gute deutsche Küche.

Rostbratwürste.

Dazu Romana-Salatherzen. Jeweils halbiert und in Butter gebraten.

Nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt. Mehr nicht.

Aber eben sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:747]