**Rüeblisuppe (Guetzli) 🡪 (LT BESTIMMEN)**

**Grundrezept (1Liter)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **WAS** | **WIEVIEL** | **WIE** | **KOSTEN** |
| Zwiebel | 70g | gehackt | Fr. 0.20 |
| Sonnenblumenöl | 2EL | zum andämpfen | Fr. 0.20 |
| Rüebli | 300g | Gewaschen, geschält, in Stücke geschnitten | Fr. 0.85 |
| Birnen | 100g | Gewaschen, in Stücke geschnitten | Fr. 0.30 |
| Gemüsebouillon | 1l |  | Fr. 0.60 |
| Bouillon (Pulver) | Nach Bedarf |  | Fr. 0.10 |
| Pfeffer (Mühle) | Nach Bedarf |  | Fr. 0.10 |

**Aktuelles Rezept ( Becher)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **WAS** | **TOTAL** | **CHARGE 1** | **CHARGE 2** | **CHARGE 3** |
| Zwiebel | g | g | g | g |
| Sonnenblumenöl | EL | EL | EL | EL |
| Rüebli | g | g | g | g |
| Birnen | g | g | g | g |
| Gemüsebouillon | l | l | l | l |
| Bouillon (Pulver) | Nach Bedarf | Nach Bedarf | Nach Bedarf | Nach Bedarf |
| Pfeffer (Mühle) | Nach Bedarf | Nach Bedarf | Nach Bedarf | Nach Bedarf |

**Zubereitung**

1. Sonnenblumenöl in Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln andämpfen.
2. Rüebli beigeben und ca. 2 Minuten andämpfen.
3. Gemüsebouillon und Birnen dazugeben.
4. Solange köcheln lassen, bis die Rüebli weich sind.
5. Suppe pürieren, würzen.
6. Suppe gut umrühren und abfüllen. 5dl pro Behälter.

*>> Ergibt1l Suppe zum Preis von Fr. 2.35.*

***🡪 5dl Suppe Fr. 1.20***

**Rüeblisuppe (Guetzli)**

## Material

|  |  |
| --- | --- |
| **WAS** | **WER** |
| Birnen | **(LT BESTIMMEN)** |
| Gemüsebouillon | **(LT BESTIMMEN)** |
| Rüebli | **(LT BESTIMMEN)** |
| Pfeffer (Mühle) | **(LT BESTIMMEN)** |
| Sonnenblumenöl | **(LT BESTIMMEN)** |
| Zwiebeln | **(LT BESTIMMEN)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **WAS** | **WER** |
| Esslöffel 4x | **(LT BESTIMMEN)** |
| Pfanne | **(LT BESTIMMEN)** |
| Rührkelle | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schere | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schöpfkelle | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schreibzeug | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schwingbesen | **(LT BESTIMMEN)** |
| Stabmixer | **(LT BESTIMMEN)** |
| Teelöffel 4x | **(LT BESTIMMEN)** |
| Untersetzer | **(LT BESTIMMEN)** |