

# Ein leckeres Süsschen



## Ihr braucht

zwei Zwiebeln  
zehn Kartoffeln  
einen Strauß Petersilie  
einen Esslöffel Butter  
zwei Liter Gemüsebrühe  
einen Becher Sahne

## So wird gekocht

Butter in einem hohen Topf schmelzen  
Zwiebeln kleinschneiden und mit in den Topf geben.  
Kartoffeln waschen, schälen, noch einmal waschen,

in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln in der Butter fünf Minuten brutzeln lassen.

Dann kommt die Gemüsebrühe dazu. Alles 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Petersilie waschen, klein schneiden und in die fertige Suppe rühren.

Sahne steif schlagen, und auf jeden Teller Suppe einen Klecks geben.

## Drucken mit Kartoffeln

### Ihr braucht

Dicke Kartoffeln  
Wasserfarben  
ein Messer  
Papier

### So geht's

Kartoffeln halbieren und mit dem Messer ein Motiv oder Buchstaben aus der Schnittfläche schneiden.  
Dann das Motiv mit Wasserfarben anmalen und auf das Papier stempeln.



## Schon gewusst, dass ...

... Seefahrer vor rund 500 Jahren die Kartoffelpflanze aus Südamerika mit nach Europa gebracht haben?

... Kartoffeln schon vor 10.000 Jahren bei den Indios in den Anden in Südamerika angebaut und gegessen wurden?

... Friedrich II. König von Preußen, der auch „Alter Fritz“ und „Friedrich der Große“ genannt wurde, sein Volk mit einem Trick zum Kartoffelanbau und essen überlisten wollte? Er ließ die Kartoffelfelder von Soldaten bewachen. So dachten die Menschen, dass dort etwas ganz Wertvolles wächst. Aber nur Wenige stibitzten sich die Pflanze.

... die Herbstferien früher auch Kartoffelferien hießen? Alle Familienmitglieder halfen mit, die Kartoffeln auszugraben.

... der „Alte Fritz“ später sein Volk durch Kartoffelbefehle zum Anbau und zum Essen der Kartoffel zwang?

