

*Bitte mitnehmen!*

**MAGGI<sup>s</sup> Suppen**  
für  
**Eintopf-Gerichte**

## Rheinisches Eintopfgericht

(Einzelportion höchstens 30 Pfennig)

Für 4 Personen

$\frac{3}{4}$  Pfund Schweinefleisch

2 Pfund Kartoffeln

3 Würfel Maggi's Rheinische  
Suppe

Suppengrün

Das kleingewürfelte Fleisch mit dem Suppengrün in  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser halb garkochen. Inzwischen 3 Würfel Maggi's Rheinische Suppe in  $\frac{1}{4}$  Liter kaltem Wasser glattrühren und mit den kleingeschnittenen Kartoffeln zum Fleisch geben, gut durchrühren und nach dem Wiederaufkochen noch  $\frac{1}{2}$  Stunde bei kleinem Feuer garkochen. Vor dem Anrichten den Salzgeschmack prüfen.



## Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch

(Einzelportion höchstens 30 Pfennig)

Für 4 Personen

$\frac{3}{4}$  Pfund Rindfleisch

3 Pfund Kartoffeln

4 Würfel Maggi's Frühling-Suppe  
feingehackte Petersilie

Das kleingewürfelte Fleisch in  $1\frac{3}{4}$  Liter leicht gesalzenem Wasser halb garkochen. Inzwischen 4 Würfel Maggi's Frühling-Suppe fein zerdrücken, in  $\frac{1}{4}$  Liter kaltem Wasser glattrühren, den Drei zum Fleisch gießen, die kleingeschnittenen Kartoffeln beifügen, gut durchrühren und bei kleinem Feuer garkochen lassen.

Vor dem Anrichten feingehackte Petersilie darüberstreuen.

## Rumford-Topf

(Einzelportion höchstens 21 Pfennig)

Für 4 Personen

$\frac{3}{4}$  Pfund Schweinebauch  
(halb mager, halb fett)  
2 Pfund Kartoffeln

3 Würfel Maggi's Rumford-  
Suppe  
Suppengrün

Das kleingewürfelte Fleisch mit dem Suppengrün in  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser halb garkochen. Inzwischen 3 Würfel Maggi's Rumford-Suppe in  $\frac{1}{4}$  Liter kaltem Wasser glattrühren und mit den in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zum Fleisch geben, gut durchrühren und nach dem Wiederaufkochen noch  $\frac{1}{2}$  Stunde bei kleinem Feuer garkochen. Vor dem Anrichten den Salzgeschmack prüfen.



## Dicke Erbsen-Suppe

(Einzelportion höchstens 14 Pfennig)

Für 4 Personen

75 g geräucherten Speck

3 Würfel Maggi's Erbsen mit Speck-  
2 Pfund Kartoffeln [Suppe

1 Eßlöffel (20 g) Butter  
oder Fett  
Majoran

Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben oder ganz kleine Stücker schneiden. Dann die Suppenwürfel in  $\frac{1}{4}$  Liter kaltem Wasser zu dünnem, glattem Brei anrühren und in  $1\frac{1}{2}$  Liter kochendes Wasser gießen. Nach dem Wiederaufkochen auch die Kartoffeln und den in kleine Würfelchen geschnittenen und angebratenen Speck mit der heißgemachten Butter bzw. dem Fett sowie ein wenig Majoran dazugeben, durchrühren und zugedeckt unter öfterem Umrühren garkochen lassen.

## Familien-Eintopf

(Einzelportion höchstens 25 Pfennig.) Für 4 Personen

$\frac{3}{4}$  Pfund Rauchfleisch

3 Würfel Maggi's Familien-Suppe

$\frac{1}{2}$  Pfund weiße Bohnen

2 Pfund Kartoffeln

feingehackte Petersilie

Die sauber gewaschenen Bohnen am Abend vorher in  $\frac{1}{2}$  Liter warmem Wasser einweichen, am nächsten Morgen  $1\frac{1}{4}$  Liter Wasser dazuschütten, mit dem kleingewürfelten Fleisch auf Feuer bringen und halb garkochen. Inzwischen 3 Würfel Maggi's Familien-Suppe fein zerdrücken, in  $\frac{1}{4}$  Liter kaltem Wasser glattrühren, den Brei zum Fleisch gießen, die kleingeschnittenen Kartoffeln beifügen, gut durchrühren und bei kleinem Feuer garkochen lassen. Vor dem Anrichten feingehackte Petersilie darüberstreuen.



## Kohlrüben mit Schweinefleisch und Kartoffeln

(Einzelportion höchstens 30 Pfennig.) Für 4 Personen

$\frac{3}{4}$  Pfund Schweinefleisch

2 Würfel Maggi's Königin-Suppe

3 Pfund Kohlrüben

Salz nach Geschmack, Prise Pfeffer

3 Pfund Kartoffeln

etwas feingehackte Petersilie

Das Fleisch in 2 Liter leicht gesalzenem Wasser halb garkochen ( $\frac{1}{2}$  Stunde). Die in kleine Würfel geschnittenen Kohlrüben mit einer Prise Pfeffer dazugeben und, sobald die Kohlrüben fast weich sind, die geschälten und ganz kleingeschnittenen Kartoffeln sowie die feinzerdrückten, mit etwas kaltem Wasser zu dickem Brei glattgerührten Suppenwürfel hinzufügen. Alles gut durchrühren und nach dem Wiederaufkochen bei kleinem Feuer in weiteren 20 Minuten völlig garkochen. — Vor dem Anrichten nach Salz abschmecken und die feingehackte Petersilie hineinrühren.