

## Soupe aux saucisses

(recette allemande)

Pour 4 personnes.

100 g de dés de lard fumé, 3 carottes, 2 poireaux, 1 oignon, 1 branche de céleri, 600 g de pommes de terre, 1 l 1/4 d'eau, sel, poivre. 8 saucisses de Francfort (ou autres saucisses à bouillir). Moutarde, 30 g de beurre.

Faire fondre le lard dans une casserole.

Ajouter les légumes coupés en fine julienne. Laisser revenir, saler, poivrer et mouiller d'eau bouillante. Faire cuire durant 35 mn.

Plonger les saucisses dans la soupe durant 5 mn. Les égoutter et les servir avec de la moutarde.

Ajouter à la soupe une noix de beurre frais.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.