



Camps und Lager / Abenteuerprogramme  
Kulturprogramme / Trainingskurse  
Klassenfahrten / Gruppenreisen  
Ferienfreizeiten / mobile Themenwelten  
Kinderprogramme für Feste und Events  
Zeltverleih

## Indianersuppe

1. Kartoffeln (als Grundlage)
2. Möhren (genauso viel wie Kartoffeln)
3. Kohlrabi
4. Zwiebeln
5. Lauch höchstens eine Stange
6. Broccoli oder Blumenkohl
7. Erbsen (aus Dose)
8. Mais (aus Dose) muss nicht sein  
Salz, Zucker und Pfeffer

Kleinen Suppentopf aufs Feuerhängen, ca 2 Liter Wasser zum Kochen bringen,

Die Schalen von:

Möhren, Lauch Zwiebeln Kohlrabi und die Strünke von Brokkoli und Blumenkohl darin auskochen

**KEINE WURZEL**

**Topf vom Feuer nehmen und beiseitestellen, Brühe wird zum Auffüllen der Suppe genutzt.**

Großen Suppentopf übers Feuer hängen, Öl oder Margarine in den Topf, soviel das der Topfboden gut abgedeckt ist

Zwiebeln, Lauch und Möhren im Fett gut glasig werden lassen

Mit der Brühe (ohne Stücke) ablöschen

Kartoffeln, Blumenkohl darauf und alles gut mit Brühe und Wasser bedecken

Zum Kochen bringen ca. 10 Minuten köcheln lassen

Wenn gewünscht zu Schluss Mais und Erbsen aus der Dose Ohne die Brühe in die Suppe.

Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit