**Schnüsch**

schleswig-holsteinische Suppe aus Angeln. In Nordangeln sagt man Schnusch.
Übersetzung etwa: quer durch den Garten. Man erntet, was da ist.

| | |
|---|---|
| 250-500 g Kartoffeln | ungeschält in Salzwasser knapp garen, abgießen, abkühlen, später pellen und in dicke Scheiben schneiden |
| 250 g grüne Bohnen | putzen und halbieren |
| 250 g Möhren | schälen, z.T. längs halbieren, schräg vierteln |
| 250 g Kohlrabi | schälen, in Scheiben schneiden und vierteln |
| 250 g Erbsen, gepalt oder TK-Erbsen | |
| 2 Schalotten/1 Zwiebel | fein würfeln |
| 1 Bd. Petersilie (ca. 70 g) | fein hacken |
| 30 g Butter<br>200 ml Gemüsefond (od. -brühe) | in einem Topf schmelzen, Schalotten darin andünsten, mit ablöschen.<br>Möhren und Bohnen zugeben, zugedeckt 8 Min. garen.<br>Kohlrabi und Erbsen zugeben, weitere 5 Min. garen.<br>Dann die Kartoffeln 2 Min. darin erhitzen. |
| 35 g Fett<br>35 g Mehl<br>1 l Milch<br>(oder 700 ml Milch und 150 ml Sahne) | Mehlschwitze herstellen, bei milder Hitze offen 5 Min. kochen lassen, mehrfach umrühren, mit |
| Salz, Pfeffer, Pr. Muskat | würzen,<br>zu dem Gemüse mit dem Sud geben, die Petersilie unterheben |

Dazu reicht man auf einem 2. Teller geräucherten Schinken oder Kochschinken oder Matjes.