



インビッススープ

道の駅情報

● 道の駅 第九の里

高松自動車道「板野」ICより車で7分
Tel(088)689-1119
Fax(088)689-1119



道の駅 特産品



ザワークラウト



フライドオニオン



ソーセージ

インビッススープ

簡単に作れるドイツのスープです。フライドオニオンやザワークラウトは他の料理にもいろいろと使えて、とても便利です。

特産

ザワークラウト・フライドオニオン・ソーセージ

レシピ作成者

五島 泰市郎 様

ここが重要！ワンポイント

ザワークラウトを入れるだけで、ドイツ風味を味わえます。ハーブの入ったシンケンブルスト(ソーセージ)でぜひお試しください。

調理時間・材料

調理時間	10分
材料	<ul style="list-style-type: none"> • コンソメスープ 180cc • ウィンナーソーセージ 20g • フライドオニオン 5g • ザワークラウト 10g

作り方

- 1 市販のコンソメスープを温める
- 2 スライスしたウィンナーソーセージをお好みの量入れ、少し温める。
- 3 フライドオニオン(みじん切りの玉ねぎをキツネ色に揚げたもの)を入れる。
- 4 ザワークラウト(キャベツの酢漬)を入れて少し温めて出来上がり。

レシピ紹介者からのコメント

インビッスはドイツ語で軽食。本場のドイツソーセージを使ったホットドックやカレーブルストをどうぞ召し上がれ。

