



SUPPE KOCHEN MIT DER BIBEL



Zutaten A

- 2 Liter Johannes 4,7
- 2 – 3 Teelöffel Matthäus 5,13
- Etwas vom dritten Gewürz aus Matthäus 23,23
- 250g Matthäus 22,4
- 150g Lukas 15,15
- Evtl. ein paar Klösse aus Hebräer 4,12

Zutaten B

- 150g von dem, was mit G beginnt, aus Lukas 11,42 (1 Bund)
- 150g vom Inhalt dessen, was in Lukas 15,16 den Schweinen schmeckt

Zutaten C

- Letzte Zutat aus 4.Mose 11,5 (bitte in Massen)
- Schlemmer machen es allerdings nicht ohne das Zweite aus Matthäus 23,23.

Zubereitung

- Die Zutaten A 1½ Stunden kochen.
- Zur Genusssteigerung Zutaten B hinzufügen.
- Damit es ganz lecker wird, Zutaten C zufügen.

Lösung:

C: Knoblauch, Dill

B: 150g Gemüse, 150g Schweinefutter (z.B. Mais, Kartoffeln, Erbsen, etc.)

A: 2 Liter Wasser, 2 – 3 TL Salz, etwas Kümmel, 250g Ochsen, Mastvieh (Rindfleisch), 150g Schwein, Mark/Bein