



Kartoffelsuppe

Kartoffeleintopf

Die Zutaten:

- 800g Kartoffeln
- 300g Sellerieknolle
- 200g Möhren
- 150g Lauch
- 2 Zwiebeln
- 100g durchwachsener Speck (geräuchert)
- 200g Fleischwurst
- 1 l Brühe
- 1 TL Liebstöckel
- 1 TL Majoran
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Öl

Wenn etwas übrig bleibt:

- Die Suppe kann man natürlich auch einfrieren oder in (sterilisierten) Gläsern mit Schraubdeckeln einmachen.
- Man kann den Rest auch zu einer Vorspeisensuppe verarbeiten. Hierfür in die kalte Suppe 1/8l Milch hinzu geben und alles mit dem Pürierstab zerkleinern. Unter Rühren aufkochen, abschmecken, servieren.



Die Zubereitung der Kartoffelsuppe:

- Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Kartoffeln schälen und würfeln.
- Lauch putzen und in halbe Ringe schneiden.
- Den Speck würfeln.
- Die Fleischwurst in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden.
- Öl und Speck in einen Topf geben. Erhitzen und den Speck auslassen.
- Zwiebelwürfel hinzu geben und andünsten.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Kartoffeln, Sellerie,, Möhren und Porree hinzugeben.
- Die Gewürze in den Topf geben.
- Aufkochen lassen und für 30 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen. (Induktion 100°C).
- Testen, ob das Wurzelgemüse bzw. die Kartoffeln weich sind.
- Mit einem Schneebesen oder Stampfer die Zutaten grob zerstampfen.
- Abschmecken.
- Kurz vor dem servieren die gewürfelte Fleischwurst zugeben und heiß werden lassen.



QR-Code scannen und Video schauen!

