



Kartoffelsuppe



Zutaten

Ca. 12	<i>Kartoffel (je n. Größe)</i>
1 Stange	<i>Lauch</i>
150 Gramm	<i>Speck</i>
3 – 4	<i>Möhren</i>
1 Bund	<i>Petersilie</i>
1 Becher	<i>Sahne</i>
2 Zehen	<i>Knoblauch</i>
1 Stück	<i>Sellerie oder Petersilienwurzel</i>
Pro Person	<i>1 Mett- oder Siedewurstchen</i>
Salz Pfeffer Öl	Gemüsebrühe

Wenn vorhanden kann man auch allerlei Gemüsereste mit verwenden!



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden
2. den Speck in kleine Würfel schneiden
3. in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
4. den Knoblauch schälen und dazu geben
5. die Möhren, den Sellerie oder die Petersilienwurzel schälen und in Stücke schneiden
6. ebenfalls zum Speck geben und kurz mit anbraten
7. den Lauch säubern, in Stücke schneiden und ebenso kurz andünsten
8. alles mit Brühe angießen und dabei den Bratansatz lösen
9. mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver abschmecken
10. die Kartoffel dazugeben und eventuell noch einmal Brühe oder Wasser dazugeben
11. die Suppe circa eine Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen
12. die Würstchen dazugeben und mitgaren
13. anschließend herausnehmen und warmhalten
14. die Suppe vom Herd nehmen und einen Bund Petersilie hereinstreuen
15. die Suppe prürieren und die Sahne dazugeben
16. eventuell mit etwas warmen Wasser die Suppe etwas verflüssigen
17. die Würstchen kleinschneiden und unter die Masse geben
18. dazu geröstetes Weißbrot servieren

Diese Suppe läßt sich mit allen möglichen Arten von Gemüsen variieren.