



Kartoffelsuppe

herzhaft und sättigend

Zutaten

Wenig	Öl
50 g	Speck
1Stk	Zwiebel, klein
	Majoran
	Lorbeer
	Kümmel
	Muskatnuss
1kleiner	Lauch, nur den weissen Teil
50 g	Sellerie
wenig	Essig
400 g	Kartoffeln
1,8 l	Hühnerbouillon
	Salz
	Pfeffer
1dl	Halbrahm

Servier-Tipp

Geröstete Brotroutons und frisch gehackten Majoran auf die Suppe streuen.

Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 40 Minuten

Zwiebel, Kartoffeln und Sellerie schälen und grob schneiden. Lauch längs halbieren, waschen, grob schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Speck darin anbraten. Zwiebeln und Lauch begeben, dünsten. Sellerie dazu, weiterdünsten. Kartoffeln und Gewürze beifügen, mit Essig ablöschen und mit der Bouillon auffüllen. 20 Minuten kochen lassen, Lorbeerblatt entfernen, pürieren. Mit Rahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Foto © Fotolia | Weitere Rezepte auf www.lifechannel.ch/kochtipp

