



KARTOFFELSUPPE

mit Speck, Wienerle und Brot

Informationen:

- 10 gute Portionen
- Kostet etwa 1,20 € pro Portion incl. 1 Scheibe Bauernbrot
- Die Zubereitungsdauer liegt um die 45 - 60 Minuten
- Ich würde Bier und natürlich ein Mineralwasser dazu trinken

Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 99
- KJ: 412
- Fett: 5,4 g
- KH: 8,4 g davon 1,4 g Zucker
- Eiweiß: 3,4 g

Alle Angaben sind Zirka-Werte und ohne Gewähr.

Zutaten:

Für die Kartoffelsuppe:

- 250 g Speck in Würfeln
- 300 g Zwiebeln (etwa 2 mittelgroße Zwiebeln)
- 1 Stange frischer Lauch
- 1 kg Kartoffeln mehligkochend
- 400 g Karotten
- 400 g Knollensellerie

- 1,5 l Gemüsebrühe (siehe Rezept)
 - 1 EL Salz
 - 1 TL geschroteter schwarzer Pfeffer
 - 1 TL Paprikapulver edelsüß
 - 4 Stängel Majoran, alternativ 4 EL getrockneter Majoran aus der Gewürzdose
 - etwas frisch geriebene Muskatnuss
 - 1 Lorbeerblatt
 - 1 Bund frische Blatt Petersilie
 - 1 Bund frischer Schnittlauch
 - 250 ml flüssige Sahne
 - 2 EL Saure Sahne
 - 5 Scheiben Toastbrot
 - 50 g Butter
 - 10 Wiener Würstchen
 - 10 Scheiben Brot nach Wahl
-

Zubereiten:

Vorbereitungen vor dem Kochen:

- Den Speck in feine kleine Würfel schneiden (oder geschnitten kaufen).
- Die Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden.
- Den Lauch in grobe Scheiben schneiden und gründlich waschen.
- Die Kartoffeln waschen und in rund 1 cm kleine Würfel schneiden.
- Die Karotten schälen und in rund 0,5 -1,0 cm große Scheiben schneiden, je nach Größe der Karotten.
- Den Sellerie von der Schale befreien und in rund 1 cm kleine Würfel schneiden.
- Den Majoran vom Stängel trennen und kleinhacken.
- Das Toastbrot in 0,5 – 1,0 cm Würfel schneiden.

Die Kartoffelsuppe Teil 1:

- Den Speck in einem großen Topf 2-3 Minuten anbraten.
- Den Topf von der Herdplatte nehmen, den Speck aus dem Topf entfernen und zur Seite stellen.
- Den Topf wieder auf den Herd und die Zwiebeln glasig anbraten, nur leicht anbraten, nicht zu braun werden lassen. Wir benötigen normalerweise kein Fett/Öl für die Zwiebeln, da wir in dem Fett braten, welches der Speck beim Anbraten verloren hat.
- Den Lauch zu den Zwiebeln dazu geben, kurz mit anbraten.
- Bevor der Topfboden zu braun wird, geben wir die Gemüsebrühe in den Topf, jetzt kann nichts mehr anbrennen.
- Nun die Kartoffeln, den Sellerie, die Karotten, das Salz, etwas Pfeffer, den Majoran, das Paprikapulver, das Lorbeerblatt und etwas frisch geriebene Muskatnuss in den Topf geben.
- Alles umrühren, den Deckel drauf und aufkochen lassen.
- Wenn die Suppe aufgekocht ist, die Hitze auf nur noch 1/3 zurückstellen und die Suppe rund 20 Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen.

Die Kartoffelsuppe Teil 2:

Während die Suppe nun köchelt, nutzen wir die Zeit für folgendes:

- Die Blatt Petersilie fein hacken.
- Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- Die Wienerle in kleine Scheiben schneiden.
- Die Weißbrotwürfel wie Folgt herstellen:
- Von den 50 g Butter 1/3 in einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze zerlaufen lassen.

- Die Toastbrotwürfel in eine Pfanne geben, mit etwas Salz bestreuen und immer wieder umrühren/wenden.
- Stück für Stück die restliche Butter dazugeben.
- Immer wieder die Würfel in der Pfanne bewegen, damit diese nicht nur auf einer Seite braun werden.
- Wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, die gerösteten Weißbrotwürfel zur Seite stellen.

Die Kartoffelsuppe Teil 3:

- Nach den rund 20 Minuten köcheln **das Lorbeerblatt entfernen**, NICHT vergessen!!!
- Nun den Topf von der Platte nehmen und die Suppe mit dem Zauberstab fein pürieren.
- Dann die Suppe wieder auf die Herdplatte stellen und den gebratenem Speck dazugeben.
- Die Sahne, die saure Sahne, die komplette gehackte Petersilie, die **Hälfte** vom Schnittlauch und die Wurstscheiben in die Suppe geben.
- Unter stetigem Rühren einmal kurz aufkochen, dann die Hitze auf ganz niedrig stellen und die Suppe mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Majoran abschmecken. Sollte die Suppe zu dick geworden sein, mit Gemüsebrühe verdünnen.
- ACHTUNG, wenn die nun gebundene Suppe köchelt, brennt diese schneller an. Die Blasen, die dann entstehen, ploppen auf und heiße Suppe spritzt durch die Gegend. Also immer rühren oder vom Herd nehmen. Es besteht Verbrennungsgefahr!!!

Die Kartoffelsuppe Teil 4:

- Die Suppe in tiefe Teller oder Suppenschalen geben.
- Dann geben wir von unseren gerösteten Weißbrotwürfeln auf die Suppe.
- Zum Schluss geben wir von dem Restlichen Schnittlauch auf die Weißbrotwürfel.
- Eine Scheibe Brot dazu und schon heißt es: „guten Appetit“ 😊