

Suppen Rezepte

Kartoffelsuppe Mit Speck

Stichworte: Vorspeisen, Suppen, Einfach, Gemüse, Kartoffeln, Einfach

300 g	Kartoffeln, vorwiegend -mehlig kochend	2 kleine	Karotten
3/4 Liter	Wasser	50 g	Magerer Speck
2 Teel. (-3)	gekörnte Brühe		Etwas Petersilie

Wasser zum Kochen bringen, Kartoffeln, Karotten und Speck in ganz kleine (!!) Würfel schneiden. 3/4 der Kartoffeln in dem Wasser solange garen, bis sie beginnen, sich aufzulösen.

Mit einem Pürierstab pürieren (oder Kartoffeln durch ein Sieb wieder in das Kochwasser streichen), restliche Kartoffeln, Karotten, Speck und gekörnte Brühe (nach Geschmack) zugeben und solange köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Suppe in Teller oder Terrinen geben und klein gehackte Petersilie drüberstreuen.

Variationen ~ Speck und Karotten weglassen und ganz zum Schluss 100 ml Sahne zugeben. ~ Alle Kartoffeln von Anfang an garen und pürieren. ~ Statt Speck Debreciner Würstchen nehmen.