



Deftige Kartoffelsuppe

Ihr kennt das bestimmt auch, Sonntag gab es Salzkartoffel und es bleibt eine Menge übrig! Ist ja kein Problem in der Regel, wenn Ihr keine Kroketten machen möchtet wie in einem Rezept von mir beschrieben, macht doch eine einfach eine leckere „Kartoffelsuppe“. Wie das geht beschreibe ich Euch hier mit einem einfachen Rezept!

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 ml Gemüsefond
(zur Not tut es auch Instand Gemüsebrühe)
- Restkartoffel von Sonntag
(wenn zu wenig mit frischen ergänzen)
- 1 Bund frische Petersilie
- 2 frische Karotten
- 2 Esslöffel Butterschmalz
- 100 g gewürfeltes Rauchfleisch
- Salz nach eigenem Ermessen
(Vorsicht wenn ihr Gemüsebrühe verwendet)
- 1 Bund frisches Suppengemüse
- Nach Bedarf etwas Kartoffelstärke
- 4 Stück Siedewürstchen (Wienerle)



Vorbereitungen:

Wenn frische Kartoffeln zusätzlich benötigt werden, diese waschen und schälen dann in kleine Würfel schneiden. Das Petersilie von den Stängeln zupfen und klein hacken. Die Karotten putzen und würfeln. Das Suppengemüse grob putzen und in klein Würfel schneiden dann in einem Sieb waschen.

Vorbereitungen & Zubereitung:

Einen geeignet großen Topf auf den Herd stellen, den Gemüsefond einfüllen und zum Kochen bringen. Dann die rohen Kartoffel, die Karotten, ein Drittel der Petersilie und das Suppengemüse hinzu geben. Kurz aufkochen lassen und bei kleiner Stufe ca. 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit in einer Bratpfanne den Butterschmalz zerschmelzen lassen und dann das gewürfelte Rauchfleisch (Dürrfleisch bzw. Bauchspeck oder Bacon) schön kross anbraten.

Kurz von Ende (ca. 5 Minuten) der Kochzeit im Topf die „Restkartoffel“ vom Vortag hinzugeben. Den Topf vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Nun könnt Ihr das Ganze im Topf mit einem Stabmixer pürieren zu einer Cremigen Suppe, sollte die Suppe zu Flüssig sein, mit etwas Kartoffelstärke eindicken bis die Suppe „sämig“ ist.

Das zweite Drittel der gehackten Petersilie noch untermischen.

Zum Abschluss die Suppe portionieren, in jede Portion ein Wienerle in kleine Scheiben schneiden und in die Suppe geben, mit dem restlichen Drittel der Petersilie garnieren, dann schön servieren!

Dazu passen sehr gut Salzige Dampfnudel!

„Hmmm, Leeecker“



PAUL'S KOCHBUCH

