



www.timskitchen.de

Kartoffelsuppe

Zutaten für: 4 Personen (Vorspeise)

600	g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
150	g	Zwiebeln
100	g	Lauch
100	g	Karotten
100	g	Sellerieknolle
6	Stiele	Blattpetersilie
30	g	Bacon
1	Stück	Knoblauchzehe
4	Stück	Wiener Würstchen
400	ml	Rinderbrühe
200	ml	Wasser
100	ml	Sahne
2	Stück	Lorbeerblätter
¼	TL	Muskatnuss
2	TL	Sonnenblumenöl
1	TL	Zucker
3	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 60 Minuten

Zubereitung:

Zu Beginn die Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Bacon in Würfel schneiden. Karotten, Knoblauch und Sellerie schälen und ebenfalls in Würfel schneiden, vom Lauch die äußerste Schicht entfernen und in Ringe schneiden.

Einen Topf bei großer Hitze auf das Kochfeld stellen, wenn dieser heiß ist, das Öl hineingeben und die Zwiebeln und den Bacon darin scharf anbraten. Sobald alles Farbe genommen hat, den Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Karotten, Sellerie, Lauch und Knoblauch in den Topf geben und kurz mit anschwitzen. Dann mit Rinderbrühe und Wasser ablöschen, Lorbeerblätter und Salz hinzugeben und die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren.

Die Kartoffeln schälen, abwaschen und in Würfel schneiden, dann in den Topf geben. Nun die Suppe mit geschlossenem Deckel für 20 Minuten köcheln lassen.

Die Kochzeit kann je nach Kartoffelsorte variieren, sobald die Kartoffeln weich sind, geht es weiter.

In der Zwischenzeit die Würstchen in Ringe schneiden und die Petersilie fein hacken.

Die Lorbeerblätter aus der Suppe entfernen und die Muskatnuss hinein reiben, alles mit dem Mixstab gleichmäßig pürieren. Die Würstchen und die Sahne zur Suppe geben, gut umrühren und weitere 5 Minuten mit geschlossenem Deckel auf kleinster Stufe ziehen lassen.

Die Suppe auf tiefe Teller verteilen, mit etwas Petersilie bestreuen und servieren. Ich reiche dazu am liebsten mit Butter bestrichenen Bauernbrot.

Einfach lecker!