

Kartoffelsuppe

Hauptgericht, 6 Personen

Zutaten:

200 g durchwachsenen Speck oder Dörrfleisch (gewürfelt),
75 g Pflanzenöl oder Schmalz,
200 g Zwiebel (gewürfelt),
200 g Gemüse, gemischt, kleingewürfelt (Lauch, Sellerie, Karotten),
1200 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt,
1,5 Liter Brühe,
Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, 3 Lorbeerblätter.

Zubereitung:

Den Speck und die Zwiebel in dem heißen Fett anbraten, das Gemüse dazu, andünsten, mit der Brühe auffüllen, die Kartoffeln und die Gewürze dazu und etwa eine Stunde kochen. Als Beilage empfehle ich Rind- oder Frankfurter-Würstchen die in der Suppe erhitzt werden.

