Rezept für Kartoffelsuppe mit Speck

*Leider haben wir für dieses Rezept für Kartoffelsuppe mit Speck noch kein Foto! - Symbolbild: © beats_*

Rezeptinfos

VORBEREITUNGSZEIT	KOCHZEIT	GESAMTZEIT	PORTIONEN
40 Min.	**20 Min.**	**1:00 h**	**4**

GERICHT	SCHWIERIGKEIT	PREIS
Suppe	**einfach**	**preiswert**

Zutaten für die Kartoffelsuppe mit Speck

700 g	Kartoffeln (mehlig kochend)	750 ml	Gemüsebrühe
400 g	Porree	500 ml	Milch
200 g	Möhren	2	Zwiebeln
150 g	saure Sahne	1 Bund	Petersilie
100 g	Sellerie	1	Eigelb
100 g	Petersilienwurzel	1 EL	Öl
100 g	geräucherter Speck		Salz, Pfeffer

Zubereitung der Kartoffelsuppe mit Speck

1. Schälen Sie die Zwiebeln, Kartoffeln, den Sellerie und die Möhren und schneiden sie in Würfelchen. Den Porree gründlich waschen und dann in Ringe schneiden.

2. Nun erhitzen Sie das Öl in einem Topf und braten die Zwiebeln darin an. Dann geben Sie das restliche Gemüse dazu (lassen Sie aber noch eine handvoll übrig) und dünsten es an. Gießen Sie die Brühe dazu und lassen die Suppe ungefähr 10 min. köcheln.

3. Dann nehmen Sie den Topf vom Herd und gießen die Milch dazu. Anschließend wird die Suppe püriert. Schmecken Sie sie noch mit Salz und Pfeffer ab.

4. Lassen Sie die Kartoffelsuppe nochmals kurz aufkochen und nehmen sie wiederum vom Herd. Nun wird das Eigelb mit der Sahne verrührt und in die Suppe gegeben. Rühren Sie kräftig um. Dann ziehen Sie das übriggebliebene Gemüse sowie die Speckwürfel unter und garnieren die Suppe mit etwas Petersilie.

5. Reichen Sie etwas frisches Brot mit Butter und evtl. etwas Salz dazu. *Guten Appetit!*

Tipps für das Rezept

Tipps für das Rezept

Am besten schmeckt dieses Gericht mit frischem Gemüse aus dem Garten oder direkt vom Bauern. Unternehmen Sie im Herbst doch mal eine Fahrt über Land und holen sich das Gemüse direkt vom Erzeuger.

Mehlig kochende Kartoffelsorten sind beispielsweise „Adretta“, „Afra“, „Bintje“ und „Gala“. Diese Sorten eignen sich gut für Eintöpfe, da sie aufgrund des hohen Stärkegehalts beim Kochen schnell zerfallen.

Das Rezept im Internet: https://www.rezepte-und-tipps.com/kochrezepte/eintoepfe/kartoffelsuppe-speck.html