

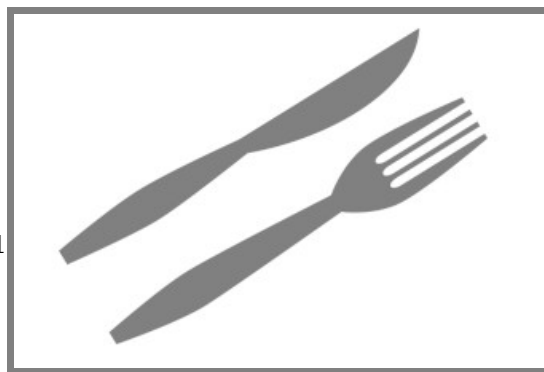
kann vielfältig variiert werden

## **Kartoffelsuppe-Grundrezept**

4 Portionen

### **Zutaten**

1 kg Kartoffeln, 1 Möhre, 1 kleine Sellerieknolle, 1 Stange Porree, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, 100g Schinkenspeck, 30g Butter, 600ml Rinderbrühe, 150ml Weißwein (trocken oder lieblich nach Geschmack), 100g Schlagsahne, 100g Crème fraiche, 1 Esslöffel getrockneter Majoran, 1 Teelöffel Salz



### **Zubereitung**

1. Kartoffeln schälen, waschen und in 2cm große Stücke würfeln
2. die Möhre, den Sellerie, den Porree und die Petersilienwurzel waschen und fein schneiden,
3. Speck in feine Würfel schneiden
4. Speck in der Butter anbraten, Zwiebel zugeben und glasig dünsten
5. mit Weißwein ablöschen
6. Porree, Sellerie, Möre, Petersilienwurzel und Kartoffeln zugeben und kurz anbraten
7. Rinderbrühe dazugeben und 20 Minuten im geschlossenen Topf garen
8. nun die Hälfte der festen Bestandteile der Suppe entnehmen
9. in die übrige Hälfte Sahne und Crème fraiche untermischen und das ganze mit dem Pürierstab zart pürieren
10. jetzt die nicht pürierten Teile wieder zugeben und alles gut verrühren
11. mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken

### **Zeitbedarf**

1 Stunde

### **dazu paßt**

Brot, Kartoffelsuppen-Toppings