



Deftige Kartoffelsuppe

Zutaten für 4-6 Personen:

200 g Möhren
1 kleine Stange Lauch
1 EL Butter
100 g magere Speckwürfel
500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
ca. 750 ml Fleischbrühe
Salz / Pfeffer / Muskatnuss
300 g Sahne
2 EL Petersilie, gehackt (frisch oder TK)

Zubereitung:

Die Möhren in Würfel, den Lauch in Ringe schneiden und beides im Topf mit Butter andünsten, am Ende die Schinkenwürfel zugeben. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit der Fleischbrühe in den Topf geben, alles zusammen für 25 Minuten köcheln lassen. Gewürze, Sahne + Petersilie zugeben und pürieren. Je nach Stärke-Anteil der Kartoffeln und der gewünschten Konsistenz noch Wasser nachschütten.

Zubereitung im Thermomix:

Möhren und Lauch in grobe Stücke schneiden und 5 Sek / Stufe 5 zerkleinern. Butter und Schinkenwürfel zugeben und 5 Min. / Varoma / Stufe 2 dünsten. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und zugeben, 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern. Fleischbrühe zugeben und 25 Min. / 100°C / Stufe 2 garen (falls es oben raussprudelt auf 90°C reduzieren). Gewürze, Sahne + Petersilie zugeben, nochmals 2 Min. / 100°C (90°C) / Stufe 2 erhitzen und anschließend stufenweise 30 Sek. / bis Stufe 10 pürieren. Je nach Stärke-Anteil der Kartoffeln und der gewünschten Konsistenz noch Wasser nachschütten.

Tipp:

Serviere die Suppe zusätzlich mit warmen Würsten (Saiten, Pfefferbeißer). Außerdem passen krosse Brotwürfel oder ein Stück Bauernbrot dazu.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!
www.lalalecker.de