

Suppen – „Kartoffelsuppe mit ...“

Zutaten sind:

➔	500 gr. Mehlig kochende Kartoffeln
➔	1 Zwiebel / 2 Möhren
➔	2 Stangen Sellerie
➔	150 gr. durchwachsener Schinken
➔	1 Liter Gemüsebrühe
➔	200 ml. fettarme Milch
➔	1 großer Bund Petersilie / 2 Bund Schnittlauch / 4 Zw. Liebstöckel
➔	200 gr. saure Sahne
➔	Salz, Pfeffer
➔	1/2 TL. Kümmelpulver
➔	Muskat
➔	

Und so wird es gemacht:

Kartoffeln am besten schon am Vortag mit der Schale 20 Minuten garen.

Zwiebel und Möhren schälen und mit dem Sellerie würfeln, in einer heißen Pfanne kurz ausbraten. Entnehmen und die Gemüswürfel im Schinkenfett dünsten. Mit Brühe und Milch ablöschen und etwa 20 Minuten bei geringer Hitze, zugedeckt garen lassen.

Gartenkräuter sehr fein hacken, Eine Hälfte zur Suppe geben, die andere unter die saure Sahne rühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Weitere Bemerkungen: Die Suppe reicht normal schon als Hauptspeise, die Menge für ca. 4 Personen

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Die Hälfte der Suppe pürrieren, zur restlichen Suppe geben und mit Kümmel und Muskat würzen. Auf einen Teller geben und mit dem Gartenkräuterdip und den angegebenen Schinkenwürfeln servieren.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten

Etwa 1 Stunde

El.-Herd kochen/
backen

wird nebenher auf dem Herd gekocht

entfällt

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“