REZEPTE

Kartoffelsuppe
(mit deftiger Einlage)

Zutaten für 10 Personen
4kg Karoffeln, vorwiegend festkochend
4 Lauchstangen
6 Karotten
4 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
ca. 4 Liter Gemüsebrühe
300 ml süße Sahne
etwas Petersilie
10 Würstchen
400g Bauchspeck
ca. 1 Tl Majoran
Öl, Salz, Pfeffer, Muskat
100g Pinienkerne für die Veg. Variante

Als erstes die Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen.
Den Lauch gründlich putzen. Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken.
Die Kartoffeln und Möhren in Stücke schneiden.
In einem entsprechenden Topf alles in Öl anschwitzen, mit Brühe auffüllen und ca. 30 Minuten kochen.
Bei der nicht-vegetarischen Vatiante als erstes den Speck auslassen und dann das Gemüse weiter anschwitzen.
Als letztes die Sahne hinzugeben und alles nochmal 5 Min. aufkochen lassen.
Je nach Geschmack die Suppe dann pürieren oder stampfen.
Für die vegetarische Variante die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und als Garnierung zum Schluss auf den Teller geben.

Guten Appetit