

# Kartoffelsuppe



Suppen  
Karte Nr. 4

2

4 Personen





# Kartoffelsuppe

Suppen  
Karte Nr. 4

2

Vorbereitungszeit 15 Min. · Kochzeit ca. 35 Min.

**500 g Kartoffeln**  
**200 g Karotten**  
**1 rote Paprikaschote**  
**150 g Rosenkohl**  
**1 kleines Stück Sellerie**  
**1 Zwiebel**  
**2 Eßl. Öl**  
**1 l Fleischbrühe**  
**Salz**  
**Pfeffer**  
**1 Prise Muskatnuß**  
**Majoran**  
**1 Eigelb**  
**⅛ l Sahne**  
**1 Stange Lauch**  
**150 g Speck**

Als Suppe im Menü reichen  
oder als kleines Mittagessen mit  
Graubrot.

Getränkervorschlag: Bier

**1.** Kartoffeln und Zwiebel schälen, Gemüse putzen. Alles sehr klein schneiden und in einem Suppentopf in Öl anbraten. Wenn die Zwiebel glasig ist, mit der Fleischbrühe aufgießen. Die Suppe ca. 30 Min. leicht kochen lassen.

**2.** Eigelb und Sahne verquirlen und in die Suppe rühren, danach die Hitze kleinstellen. Die Suppe mit den Gewürzen und gehackter Petersilie abschmecken.

**3.** Speck in Würfel schneiden und in der Pfanne auslassen. Lauch in hauchdünne Ringe schneiden.

**4.** Die Suppe in einer Terrine anrichten, mit den Lauchringen bestreuen und den Speck darübergeben. Heiß servieren.