

Kartoffel-Suppe mit Schmalz-Brot

Für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:

400 mehlig Kartoffeln	2 Würstchen	100 g Räucherspeck
100 g Sellerie	2 große Möhren	1 Petersilienwurzel
1 Stange Porree	2 Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Becher saure Sahne
1 L Fleischfond	1 Bund Petersilie	2 Lorbeerblätter
1 TL Majoran	1 TL Liebstöckel	Salz, Pfeffer

Für das Brot:

100 g Vollkorn-Dinkelmehl	1 TL Backpulver	1 TL Backmalz
Salz		

Für den Schmalz:

40 g Schweineschmalz	1 Zwiebel	1 Apfel
Salz		

Für die Kartoffelsuppe:

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Sellerie, Möhren und Petersilienwurzel schälen, Enden entfernen und in kleine Würfel schneiden. Porree putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und zusammen mit dem Speck in kleine Würfel schneiden.

Sellerie-, Möhren-, und Petersilienwurzelwürfel in noch kleinere Würfel schneiden. Würstchen in Scheiben schneiden. Speck in einem Topf nicht zu braun auslassen. Lorbeerblätter abzupfen und mit den Zwiebeln zum Speck geben. Wenn die Zwiebeln glasig sind, Kartoffel- und Gemüswürfel untermengen. Salz, Pfeffer, Majoran und Liebstöckel darüber streuen. Alles bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten dünsten, Fond angießen, alles gut vermengen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken, mit den Würstchen zur Suppe geben und alles einen Moment ziehen lassen. Vorm Servieren saure Sahne einrühren.

Für das Brot:

Mehl, Backpulver, Backmalz, $\frac{1}{2}$ TL Salz, und eine halbe Tasse Wasser vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Aus dem Teig zwei längliche Brötchen formen. Auf das Backblech legen und 16 Minuten backen.

Für den Schmalz:

Schmalz im Topf flüssig werden lassen. Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Zwiebel abziehen, sehr klein würfeln und mit den Apfel-Würfeln zum Schmalz geben. Köcheln lassen, bis es etwas angebräunt ist. Salzen, in eine kleine Schüssel geben und erkalten lassen. Vorm Servieren auf das frische Brot streichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Utrecht am 20. Januar 2020