

Kartoffelsuppe, Würstchen, Brotchips, Möhren-Salat

Für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g Speckwürfel	2 Wiener Würstchen	500 g vorw. festk. Kartoffeln
2 Karotten	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	1 Staudensellerie
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3 EL Butter
1,5 L Gemüsefond	1 Lorbeerblatt	1 TL gereb. Majoran
1 TL Pimentkörner	1 TL Wacholderbeeren	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

2 große Möhren	1 Apfel	1 Zitrone, Saft
3 EL Rapsöl	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Brotchip:

200 g altback. Kümmelbrot	4 EL Olivenöl
---------------------------	---------------

Für die Garnitur:

3 Zwg. krause Petersilie

Für die Suppe:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Etwas wässern. Karotten schälen und in Würfel schneiden. Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem großen Topf Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten. Speckwürfel hinzufügen und kurz mitbraten. Kartoffeln, Karotten und Sellerie in den Topf geben und kurz mitdünsten. Mit Fond aufgießen, Lorbeerblatt, Majoran, Piment und Wacholder in ein Gewürzsäckchen geben, hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Suppe bei mittlerer Hitze etwa 25-30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Dann Gewürze entfernen. Staudensellerie fein schneiden und zur Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Würstchen in Stücke schneiden und in einer separaten Pfanne in Butter anbraten und in die Suppe geben.

Für den Salat:

Möhren schälen und mit einer groben Reibe raspeln. Apfel mit Schale von allen Seiten raspeln. Geriebene Möhren und den Apfel in einer Schüssel mischen. In einer Schale zuerst den Zitronensaft, dann Salz, Zucker und Pfeffer dazugeben und zuletzt das Öl einrühren. Dressing in die Schüssel geben. Mit den Händen den Salat durchkneten und das Dressing einarbeiten.

Für den Brotchip:

Das altbackene Brot in dünne Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen 15 Minuten hellbraun backen.

Für die Garnitur:

Petersilie hacken und über die Suppe streuen.

Lena Abicht am 22. Januar 2026