

Kartoffel-Suppe wie von Oma

Für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:

1 kg vorw. festk. Kartoffeln	2 Karotten	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie
1 Staudensellerie	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
150 g Speckwürfel	2 EL Butter	150 ml Sahne
1,5 L Gemüsefond	1 Lorbeerblatt	1 TL gerebelter Majoran
$\frac{1}{2}$ -1 TL Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ -1 TL Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Für die Kartoffelsuppe:

Die 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 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. Wenn gewünscht, Sahne oder Milch einrühren und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Petersilie hacken und über die Suppe streuen.

Für eine vegetarische Variante kann einfach der Speck weglassen werden. Die Suppe kann nach Belieben mit Würstchen oder geräuchertem Tofu ergänzt und mit Brot oder Baguette serviert werden.

Robin Pietsch am 22. August 2024