

Maifelder-Kartoffelsuppe

Kennen Sie schon unseren Klassiker, der früher sehr oft auf den Tisch kam? Auch heute erfreut sich die Kartoffelsuppe größter Beliebtheit, bei Groß und Klein.



Zutaten

500 g mehlig kochende Kartoffeln
50 g Butter
½ Stange Lauch
150 g Knollensellerie gewürfelt
1 große Zwiebel gewürfelt
100 g Dörrfleisch gewürfelt
1 ½ l Fleischbrühe
Salz, etwas Pfeffer und 1 TL.
Gemüsebrühe



Zubereitung

Butter schmelzen und Zwiebel- und Dörrfleischwürfel andünsten und nach 2 Minuten Lauch und Sellerie hinzufügen. Gut rühren und mit der Fleischbrühe ablöschen. Anschließend die Kartoffeln hinzufügen, 25 Minuten kochen und anschließend pürieren. Mit den Gewürzen pikant abschmecken.

Die Suppe kann mit gerösteten Semmelwürfeln angerichtet und serviert werden.

Guten Appetit!