



REZEPT von Daniela Baier

Kartoffelcremesuppe

Zutaten für 4 Suppenkasper:

200 g Möhren, in Stücken
200 g Porree, in Ringen
100 Schinkenspeckwürfel mager
30 g Butter
500 g Kartoffeln, in Stücken
700 g Fleischbrühe
1 TL Salz
3 Prisen Pfeffer
300 g Sahne
2 Prisen Muskat
2 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Möhren, Porree, Butter und Speckwürfel für 5 Minuten in einem Topf dünsten. Kartoffeln, Brühe, Salz und Pfeffer hinzugeben und bei mittlerer Hitze für 25 Minuten köcheln lassen. Sahne und Muskat zugeben und nochmals kurz zum kochen bringen. Anschließend die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren. Die Suppe zum Servieren mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Als leckere Einlage für ganz Hungrige eignen sich Saitenwürste, Pfefferbeißer oder gebratener Speck.