

Kartoffelsuppe

Suppen » Kartoffel-Suppen

Zutaten (4Teller)

- » 50g Speck (fett)
- » 4 Wiener Würstchen
- » Salz & Pfeffer
- » Majoran
- » 1 Suppengrün
- » 1 Zwiebel(n)
- » 6 Kartoffel(n)

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Rezept-Foto



Zubereitung

Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen und waschen
- Suppengrün putzen und klein schneiden
- Zwiebel schälen und würfeln
- Würstchen in Scheiben schneiden
- Speck würfeln
- Petersilie waschen und hacken

Fertigstellung:

- Kartoffeln und Suppengrün 25min in Salzwasser kochen
- Wasser abgießen, aber auffangen
- Kartoffeln und Gemüse pürieren
- Brühe nach Belieben wieder zugeben
- mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen
- Speck, Würstchen und Zwiebeln kross braten
- mit Bratfett in die Suppe geben
- Suppe mit Petersilie bestreut servieren

angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 17

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke