

Kartoffelsuppe

Zubereitungszeit:

Eine Stunde.

Dazu ist zu sagen:

*Majoran und Speck
sind der Schlüssel zum
Erfolg.*

Reicht für 4 Personen.

- | | | |
|------------|--|---|
| 1. | 12 mittelgroße Kartoffeln | schälen und in gar nicht oder wenig gesalzenem Wasser kochen. |
| 2. | Währenddessen Speck | würfeln und in einer Pfanne ausbraten. Das Fett wegschütten. |
| 3. | 1 Bund Suppengrün (Lauch, Möhre, Sellerie) | putzen und würfeln. |
| 4. | Die Kartoffeln kurz vorm Püree | abgießen, das Wasser dabei auffangen (wegen der Stärke). |
| 5. | Die Kartoffeln | ohne Wasser stampfen und in einen großen Suppentopf geben. |
| 6. | Das aufgefangene Wasser | wieder zum Kartoffelstampf geben, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat. |
| 7. | Das Suppengemüse, den Speck und $\frac{1}{2}$ kleine Dose mit Erbsen | in die Kartoffelsuppe geben. |
| 8. | Mit 1 EL Majoran, Salz und Pfeffer | abschmecken. |
| 9. | 1 Glas Bockwürste oder frische Wiener | dazugeben. |
| 10. | Solange weiterkochen bis | die Würstchen warm und die Möhren gar sind. Vorsicht, die Suppe spritzt und blubbert böseartig. Entweder ständig rühren, oder Deckel drauf! |
| 11. | 3 Scheiben Weißbrot | würfeln und in Butter zu knusprigen Croutons braten. |
| 12. | 1 Bund Petersilie | hacken. |
| 13. | Die heiße Kartoffelsuppe mit der Petersilie und den Croutons | servieren und schmecken lassen. |