



kochbus.de · backbus.de



Kartoffelsuppe

Zutaten

- Kartoffeln 2 Kg
- Möhren 8- 12 Stück
- Sellerie ¼ Knolle
- Lauch ½ Stange
- Zwiebeln 1- 2 Stück
- frische Petersilie 1 Bund
- Schinkenspeck 50 g
- Wiener 10 Stück
- Gemüsebrühe ½ Liter

Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser kochen.
- 2 Gemüse schälen und schneiden.
- 3 Wiener in Scheiben schneiden.
- 4 Gemüse in einer Pfanne mit etwas Rapsöl anbraten, etwas später den Schinkenspeck dazugeben und mit Gemüsebrühe oder Apfelsaft ablöschen.
- 5 Wenn die Kartoffeln weich sind, so viel Wasser abgießen, dass die Kartoffeln nicht mehr mit Wasser bedeckt sind.
- 6 Kartoffeln pürieren oder stampfen.
- 7 Pfanneninhalt zu den Kartoffeln geben.
- 8 Mit Salz abschmecken, Petersilie und Wiener hinzugeben und unterrühren.

Guten Appetit!

Tipps für Zuhause

- Es ist sinnvoll, eine große Menge zu kochen und den Rest einzufrieren. Wenn möglich sollte direkt nach dem Kochen der restliche Eintopf in Behälter für die Tiefkühlung umgefüllt werden, abkühlen lassen und dann so schnell wie möglich einfrieren. So ist das Gemüse auch beim 2. Mal noch bissfest.
- Petersilie immer erst kurz vor dem Essen dazugeben.