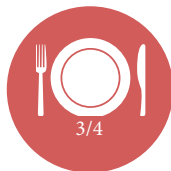




KARTOFFELSUPPE



ZUTATEN:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Packung Suppengemüse
- 1 rote Zwiebel
- 200 g Baconwürfel
- 1 l Brühe
- 4-5 Wiener Würstchen
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Majoran
- 100 ml Sahne

ZUBEREITUNG:

Das Gemüse wird alles in kleine Würfel geschnitten. Der Bacon wird dann mit etwas Fett oder Öl im heißen Dutch Oven zusammen mit dem Wurzelgemüse angeschwitzt.

Dann gibst Du die Kartoffelwürfel mit dem kleingehackten Knoblauch dazu. Nun wird es gewürzt und mit der Brühe aufgefüllt.

Nach 30 Minuten Kochzeit bei geschlossenem Deckel und gleichmäßiger Kohlenverteilung, pürierst Du die Kartoffelsuppe noch etwas nach Bedarf. Dann gibst Du noch die in kleine Scheiben geschnittenen Wiener Würstchen dazu, lässt es noch für 3-5 Minuten aufkochen und gibst ganz am Schluss noch ein wenig Sahne dazu.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

