

Kartoffelsuppe - böhmisch

Caritas-Altenheim Bruder Balthasar Werner, Dietfurt

Zutaten

| | |
|-----------|----------------------------|
| 700 g | mehlig kochende Kartoffeln |
| 2 | Zwiebeln |
| 100 g | Knollensellerie |
| 200 g | Möhren |
| 100 g | Petersilienwurzel |
| 2 Stangen | Porree (Lauch) |
| 1 EL | Öl |
| 100 g | Speckwürfel |
| 750 ml | Gemüsebrühe (instant) |
| ½ l | Milch |
| 1 | Eigelb |
| 150 g | saure Sahne |
| 1 Bund | Petersilie |

Zubereitung

Kartoffeln, Zwiebeln, Sellerie, Möhren und Petersilienwurzel waschen, schälen, würfeln. Porree in mitteldicke Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Speck- und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Kartoffel-, Gemüsewürfel und Porreeringe zugeben. Gemüsebrühe zugießen und ca. 10 Minuten kochen. 5 Esslöffel Gemüse-Speckwürfel herausnehmen, beiseite stellen. Milch zum restlichen Gemüse geben, aufkochen und mit dem Pürierstab pürieren. Suppe aufkochen und vom Herd nehmen. Eigelb und saure Sahne verrühren. Suppe damit binden. Gemüse-Speckwürfel zur Suppe geben. Petersilie in Streifen schneiden.

Garzeit

ca. 20 Minuten

Servieren

Suppe im Teller anrichten und mit der Petersilie bestreuen.