

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.