



Kartoffelsuppe nach meiner Oma

Zutaten:

500 g Kartoffeln
(z.B. Annabelle oder Sieglinde)
200 g Suppengrün
(Lauch, Möhren, Sellerie,
Petersilienwurzel)
100 g Zwiebeln
20 g Butter
75 g Dörrfleisch, gewürfelt ohne
Schwarte und Knorpel
Etwa 1 l Rindfleischbrühe
1 Lorbeerblatt
100 ml Sahne
Salz
Pfeffer weiß, aus der Mühle
Muskat
2 Pimentkörner
2 El Majoran, fein geschnitten

Zubereitung:

Die Kartoffeln und das Suppengemüse waschen, schälen und in 20 mm Würfel schneiden.
Die Zwiebeln schälen und auch würfeln.
Butter in einem passenden Topf zerlassen und die Kartoffelwürfel mit den Zwiebeln darin anschwitzen.
Das Suppengemüse und Dörrfleisch zugeben, mit anschwitzen und mit der Rinderbrühe auffüllen und etwa 40 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
hinzugeben und weiter köcheln lassen.
Nach 30 Minuten das Lorbeerblatt hinzugeben, zusammen mit dem geriebenen Muskatnuss und etwas Piment aus der Mühle.
Die Sahne in der Suppe unterrühren und dann mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und geschnittenem Majoran abschmecken.
Das Lorbeerblatt aus der Kartoffelsuppe nehmen und in einer Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab mixen.
Die Suppe anschließend durch ein Spitzsieb (hat etwas größere Löcher als das Haarsieb) passieren.

Rezept für 4-6 Personen





Kartoffelsuppe nach meiner Oma

Suppeneinlage:

200 g Gemüsewürfel
(Sellerie, Karotte,
Petersilienwurzel)
Salz für das Kochwasser
4 Weißbrotscheiben
3 El Blattpetersilie, fein
geschnitten
15 g Butter
1 Majoranzweig
100 g Dörrfleischscheiben, ohne
Schwarte und Knorpel
1 El Pflanzenöl

Rezept für 4-6 Personen

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, schälen, in 3 mm dünne Scheiben schneiden und danach in feine Würfel schneiden. Das Gemüse sortenrein in kochendem Salzwasser blanchieren, auf einem Sieb abschütten und unter fließendem Wasser abschrecken. Das Gemüse abtropfen und beiseite stellen.

Die Weißbrotscheiben entrinden kurz antrocknen lassen (damit die Brotscheiben besser zu würfeln sind) und danach in 8- 10 mm Würfel schneiden. Blattpetersilie von den Stielen abzupfen, die Blätter kurz waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Auf Abruf die Kräuterblätter fein schneiden.

Die Butter in einer passenden Pfanne zerlaufen lassen und die Brotwürfel darin mit dem Majoranzweig goldbraun rösten. Die Croûtons auf Küchenkrepp absetzen.

Die Dörrfleischscheiben in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Pflanzenöl knusprig anbraten und warm halten.

Die Gemüsewürfel danach in die Pfanne geben, anschwitzen und mit Salz würzen.

Anrichten:

Die Dörrfleisch- und Gemüsewürfel in die tiefen Suppenteller- oder Terrinen verteilen, die heiße Suppe darin verteilen und mit gerösteten Brotwürfel und fein geschnittener Blattpetersilie garnieren.

