Kartoffelsuppe

Suppen » Kartoffel-Suppen

Zutaten (4Teller)

» 50g Speck (fett)
» 4 Wiener Würstchen
» Salz & Pfeffer
» Majoran
» 1 Suppengrün
» 1 Zwiebel(n)
» 6 Kartoffel(n)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Rezept-Foto

Zubereitung

Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen und waschen
- Suppengrün putzen und klein schneiden
- Zwiebel schälen und würfeln
- Würstchen in Scheiben schneiden
- Speck würfeln
- Petersilie waschen und hacken

Fertigstellung:

- Kartoffeln und Suppengrün 25min in Salzwasser kochen
- Wasser abgießen, aber auffangen
- Kartoffeln und Gemüse pürieren
- Brühe nach Belieben wieder zugeben
- mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen
- Speck, Würstchen und Zwiebeln kross braten
- mit Bratfett in die Suppe geben

- Suppe mit Petersilie bestreut servieren

angelegt am: 02.07.2003 Rezept-Nr: 17

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke