Holsteiner Kartoffelsuppe

Suppen » Kartoffel-Suppen

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Kartoffel(n)
» 1 Bd. Suppengrün
» 100g durchw. Frühstücksspeck
» 1-2EL Öl
» 11/2l Instant-Gemüse-Brühe
» 1/2TL getr. Majoran
» 1 Bd. Petersilie
» 100g Zwiebel(n)
» 20g Butter/Margarine
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und würfeln. Suppengrün klein schneiden. Speck würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Speck darin kross auslassen. Kartoffeln und Suppengrün darin kurz andünsten, mit Brühe ablöschen. Majoran zufügen, aufkochen und 15-20min kochen.

2. Petersilie hacken. Zwiebeln in Ringe schneiden und im heißen Fett goldbraun braten. Hälfte Petersilie in die Suppe rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Terrine anrichten und mit Zwiebelringen und restlicher Petersilie bestreut servieren.

Nährwerte: 430kcal/E11g/F26g/KH37g pro Portion

angelegt am: 29.10.2003 Rezept-Nr: 664

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