



Hessische, sämige Kartoffelsuppe

Für 4 Portionen

Zutaten

1 kg Kartoffeln	2 Lorbeerblätter
1 Stange Lauch	5 Wacholderbeeren
1/2 Sellerieknolle	Prise Salz
4 Möhren	1 Prise Zucker
2 Petersilienwurzeln	10 schwarze Pfefferkörner
4 mittelgroße Zwiebeln	5 Pimentkörner
1 EL Butterschmalz	2 Stängel Thymian
100 g durchwachsenen Speck gewürfelt	250 ml Schlagsahne
1 l Gemüsebrühe	2 Scheiben Toastbrot

Zubereitung



Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden.

Alle Gemüsezutaten bis auf 2 Zwiebeln putzen, waschen und würfeln.

Das Butterschmalz in einem hohen, großen Topf erhitzen und den Speck darin etwas anbraten.

Das vorbereitete Gemüse kurz mit anbraten lassen, dann die Kartoffeln zufügen und mit der Brühe auffüllen.

Die Gewürze separat in ein Säckchen füllen, es kann ein Teefilter sein, an den Ecken zudrehen und in den Topf geben. 30 Minuten lang kochen lassen.

In der Zwischenzeit die restlichen zwei Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Das Toastbrot würfeln.

In einer Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen, die Zwiebelringe darin goldbraun anrösten und anschließend beiseite legen.

Die andere Butterhälfte zum Rösten der Brotwürfel verwenden.

Die Suppe abschmecken, den Teefilter herausnehmen und nach würzen. Mit einem Zauberstab grob sämig rühren, die Schlagsahne unterziehen und in eine gewärmte Terrine geben.

Zum Servieren die Brotwürfel und die Zwiebelringen oben auf die Suppe legen.

Diese Suppe schmeckt immer wieder allen Generationen.

*Viel Vergnügen beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht
Usch von der Winden*