



Sächsische Kartoffelsuppe

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach




Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Suppengemüse	1 Bund
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Sonnenblumenöl	1 EL
Speckstreifen	125 g
Geflügelbrühe	800 ml
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Majoran, getrocknet	
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung

 Küchenutensilien
großer Topf, Pürierstab

1. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Suppengemüse waschen bzw. schälen und klein schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln.
2. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und den Speck ca. 4 Min. knusprig anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Topf nicht säubern.
3. Zwiebel, Gemüse und Kartoffeln im heißen Speckfett ca. 2 Min. anbraten. Brühe angießen, Lorbeer und Majoran zugeben. Leicht salzen und pfeffern. Aufkochen und zugedeckt ca. 20 Min. garen.
4. Lorbeer entfernen und Suppe nach Belieben grob oder fein pürieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Speck und übrigem Majoran bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	390 kcal		
Kohlenhydrate	49 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	14 g	Fette	15 g