



Holsteiner Kartoffelsuppe

4 Portionen

200 g durchwachsener Speck

200 g Zwiebeln

1 l Fleischbrühe [Wasser]

400 g Kartoffeln

300 g Sellerie

300 g Möhren

1 Stange Porree

etwas Öl

Salz

Speck würfeln

Zwiebeln schälen und grob würfeln

Kartoffeln schälen und würfeln, mit Wasser bedeckt beiseite stellen

Möhren schälen und in Scheiben schneiden

Sellerie schälen und in Würfel schneiden

Porree in schmale Ringe schneiden und waschen

Öl in einem Topf erhitzen, Speck und Zwiebeln darin kräftig anbraten. Brühe zugeben und aufkochen, dann Kartoffeln, Möhren und Sellerie zugeben und 15 Min. kochen. Porree zugeben und noch 5 Min. weiterkochen. Mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken.

Getränk: Bier