

Rosis Kartoffelrahmsuppe mit Speck



Kartoffelrahmsuppe mit Speck

400 Gramm Kartoffeln, 100 Gramm Karotten, 60 Gramm Lauch, 80 Gramm Knollensellerie, 80 Gramm Zwiebel und 1 Knoblauchzehe.

Das Gemüse gewaschen und gewogen.

Die geschnittene Zwiebel in 3 Esslöffel Öl anbraten, dann die gehackte Knoblauchzehe und einen Teelöffel getrockneten Majoran dazugeben und leicht hellbraun rösten.

Mit 1 Esslöffel Mehl abstauben und mit ca 900 ml Wasser oder Gemüsebrühe ablöschen.

Kurz aufkochen lassen und mit dem Schneebesen glattrühren. Das grob geraspelte Gemüse zugeben und ungefähr 20 Minuten sacht köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und 1 bis 2 Teelöffel Zucker abschmecken.

50 bis 100 Gramm geräucherten Speck in feine Würfel schneiden in 1 Esslöffel Butter knusprig ausbraten.

1 Becher Sahne zur Suppe geben und kurz vor dem Servieren den Speck in die Suppe streuen. Mit Schnittlauch oder gehackter Petersilie anrichten.