

Rezept Kartoffelsuppe mit Mettendchen und Speck



Zutaten für 4 Personen:

Ihr benötigt:	
1Kg Kartoffeln	
1 Packung Speckwürfel (etwa 120g)	
2 Zwiebeln	
4 Mettenden	
etwas Butter oder Öl zum anbraten	
1,5l Brühe	
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	
200ml Sahne	

Zuerst werden die Kartoffeln geschält, abgewaschen und in grobe Würfel geschnitten. Die Zwiebeln werden ebenso geschält und fein gewürfelt. Die Schinkenwürfel vorbereiten.

Nun etwas Butter in einem hohen Topf zerlassen und die Zwiebeln mit den Speckwürfeln kräftig anbraten und im Anschluß mit 1,5 Liter Brühe ablöschen.

Die Kartoffelstücke hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Nun die ganzen Mettenden mit in die Suppe geben, damit sie beim anschließenden köcheln den kräftig, rauchigen Geschmack zur Suppe abgeben. Den Topf mit einem Deckel verschließen und etwa 40 Minuten auf mittlerer Temperatur kochen lassen.

Nach der Kochzeit die Mettenden aus dem Topf nehmen und zur Seite legen. Anschließend die Sahne unter die Suppe rühren und alles mit einem Stabmixer zu einer sämigen Suppe pürieren, bevor die in Stücke geschnittenen Mettenden wieder hinzugegeben werden.

Die Suppe nun auffüllen und je nach Wunsch mit einem Klecks Sahne, frischen Kräutern oder auch gebratenen Speckstückchen garnieren und servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

