

„Kartoffelglück“-Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 750 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 1 Scheibe (ca. 1-2 cm dick) Knollensellerie
- 1 Stange Porree
- 2 EL + 1 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 - 1 ½ TL „rische´s Kartoffelglück“
- 100 g Schinkenwürfel
- 2-3 EL Schmand
- 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

- Kartoffeln und Gemüse putzen, waschen, schälen und in Stücke schneiden.
- 2 EL Rapsöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Porree darin anbraten.
- Kartoffelstücke und „rische´s Kartoffelglück“ dazugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt ca. 35-40 Minuten köcheln lassen.
- In einer Pfanne 1 EL Rapsöl erhitzen und die Schinkenwürfel darin anbraten.
- Mit einem Stabmixer die Suppe pürieren, Schmand einrühren und die Schinkenwürfel unterheben.
- Anrichten: „Kartoffelglück“-Suppe mit der Petersilie bestreuen.