

Kartoffelsuppe

Zutaten

Für 8 Portionen

- 2kg - 2,5kg mehligkochende Kartoffeln
- 1/2 Knolle Sellerie
- 1 Bund Möhren (bei großen Möhren etwas weniger)
- 2 Stangen Porree
- 1/2 Bund Petersilie
- ca. 100g Speck
- 8 Bockwürste
- Brühe
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Porree putzen, längs halbieren und in ca. 1cm breite Halbringe schneiden. Die Möhren und den Sellerie schälen. Sofern man nachher eine fein pürierte Suppe haben will, die Möhren und den Sellerie in mittelgroße Würfel (Kantenlänge ca. 1cm) schneiden. Falls man allerdings ein paar Stücke haben will, die Möhren und den Sellerie deutlich feiner (Kantenlänge max. 5mm) würfeln. Die Petersilie zupfen.

In einem großen Topf den Speck anrösten. Anschließend ca. 1,5l - 2l in den Topf geben, und mit reichlich Brühe würzen. Die Kartoffeln, den die Möhren, den Sellerie und den Porree hinzugeben.

Die Suppe einige Zeit lang kochen lassen, bis die Kartoffeln und das andere Gemüse weich sind. Sofern man am Ende ein paar Stücke haben will, mit einer Schöpfkelle einen Teil der Suppe abschöpfen und in einer Schüssel lagern. Mit einem Pürierstab die Suppe im Topf pürieren. **Achtung:** Während und nach dem Pürieren ploppt die Suppe stark, deswegen nur noch bei ganz kleiner Hitze auf der Platte lassen.

Falls vorher etwas abgeschöpft wurde, diesen Teil wieder zur Suppe zugeben. Je nach Geschmack ggf. noch etwas reduzieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend mit Brühe, ggf. Salz und etwas Muskat abschmecken.

Ganz zum Schluss die Bockwürste in der Suppe warm werden lassen.