

Rezept

Fränkische Kartoffelsuppe



Für 4 Portionen

Zutaten:

500 g Kartoffeln, festkochend
150 g Möhren
1 Zwiebel, mittelgroß
120 g Lauch
2 EL Pflanzenöl
750 ml Gemüsebrühe
100 g Sahne, 30 % Fett
150 g Speck
4 Würstchen
4 Stiele Petersilie
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln waschen, trocken tupfen und schälen. Lauch gründlich waschen. Alles in Würfel schneiden und in einem Topf mit heißem Öl bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten dünsten. Mit Brühe auffüllen und für ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Sahne hinzugeben und weitere 10 Minuten kochen lassen und Suppe grob pürieren. Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Öl auslassen. Würstchen in mundgerechte Stücke schneiden und zum Speck geben. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilie waschen trocken schütteln und grob hacken.

Portionsweise Speck, Würstchen und Petersilie über die Suppe geben und heiß servieren.

Das Rezept gibt es auch online: [Fränkische Kartoffelsuppe](#)

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Rezept



Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | presse-kmg@agentur05.de |
0221 925454-817

