

# Kartoffel-Suppe

**Für zwei Personen**

**Für die Kartoffelsuppe:**

2 Scheiben Schweinebauch	400 g mehligk. Kartoffeln	2 Steinpilze
1 Stange Porree	0,5 Knolle Sellerie, mit Grün	1 Karotte
2 Zwiebeln	0,5 Bund glatte Petersilie	250 ml Rinderfond
Butter	Salz	Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Karotte von Enden befreien, schälen und in Scheiben schneiden. Porree von Enden befreien, äußere Haut abziehen, gründlich putzen und ebenfalls in Ringe schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln. Grün der Sellerieknolle zur Seite legen, Sellerie schälen und ebenfalls würfeln. Petersilie zupfen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und alle Zutaten, bis auf eine halbe Zwiebel, darin garen. Schweinebauch in grobe Stücke schneiden und mit Selleriegrün ins Wasser geben. Restliche Zwiebel in Butter goldgelb andünsten. Pilze putzen und ebenfalls anbraten. Schweinebauch entfernen und die Suppe dann pürieren. Zwiebel und Pilze dazugeben und Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffelsuppe in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Jörg Röthinger am 23. Oktober 2015