

Kartoffel-Suppe

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig	Stange Lauch	200 g Sellerie
1 Möhre	50 g Speck	1 EL Butterschmalz
1 l Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer, Muskat
1 Schalotte	1 TL Butter	1/2 Brötchen vom Vortag
150 g Schweinehack	1 Eigelb	50 ml Sahne
1/2 Bund glatte Petersilie		

Kartoffeln schälen und würfeln. Lauch, Sellerie und Möhre schälen bzw. putzen und würfeln. Speck würfeln. In einem großen Topf mit 1 EL Butterschmalz das Gemüse mit dem Speck anbraten, Kartoffeln zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Lorbeer zugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken und weich kochen. Dann einen Teil des Gemüses herausnehmen, pürieren, wieder zugeben und die Suppe damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Das Brötchen in Wasser einweichen. Das Hackfleisch mit fein gewürfelter Schalotte, eingeweichtem Brötchen und Eigelb mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kleine Klöße aus der Masse formen. Diese in der Suppe gar ziehen lassen. Die Sahne mit der Petersilie pürieren, unter die Suppe ziehen, nochmals abschmecken und servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 29. Januar 2008