

# Kartoffel-Cremesuppe

## Für 4 Personen

700 g Kartoffeln, mehlig.	1 Zwiebel	1/2 Stange Lauch
150 g Knollensellerie	1 Möhre	50 g Speck
1 EL Butterschmalz	1,5 l Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
80 ml Sahne	Muskat	

Kartoffeln waschen, schälen und würfeln.

Zwiebel, Lauch, Sellerie und Möhre waschen, schälen bzw. putzen und würfeln.

Speck würfeln.

In einem großen Topf mit Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen. Sellerie, Möhre, Lauch und Speck zugeben und anbraten. Dann Kartoffelwürfel zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Das Lorbeerblatt zugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und das Gemüse weichkochen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.

Petersilienblätter und Sahne in einen Pürierbecher geben und fein mixen.

Sobald Gemüse und Kartoffeln weichgekocht sind, die Zutaten im Suppenfond fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Petersiliensahne unter die Suppe ziehen, nochmals abschmecken. Die Suppe anrichten und servieren.

Sören Anders am 04. Dezember 2024