Cremige Party Kartoffelsuppe

Mit dem Rezept für eine cremige Party Kartoffelsuppe lässt sich ein Gericht zubereiten, das müde Geister wieder munter macht und neue Kräfte verleiht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

1 Bund	Suppengrün
500 g	Kartoffeln (mehlig kochende)
1 Stk.	Zwiebel
50 g	Speck (geräucherten)
2 Stiele	Majoran
1 EL	Öl
2 TL	Gemüsebrühe
80 g	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die cremige Party Kartoffelsuppe als erstes die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend das Suppengrün waschen, bzw. schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Danach den Speck würfeln. Jetzt Zwiebel schälen und in feine Stücke würfeln. Nun den Majoran waschen, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

2. Als nächstes Öl in einem Topf erhitzen und den Speck hineingeben. Für etwa drei Minuten braten, bis er schön knusprig ist. Anschließend den Speck herausnehmen und auf einen Teller legen. Danach die Zwiebel in den Topf geben und glasig andünsten.

3. Kartoffeln und Suppengrün zugeben und gut umrühren. Nun das Wasser und die Brühe

zugeben. Majoran einrühren. Alles zum Kochen bringen, danach die Hitze reduzieren und für etwa zwanzig Minuten weiter köcheln lassen.

4. Jetzt etwa vier Esslöffel der Kartoffeln aus der Suppe nehmen und auf einen Teller legen. Anschließend die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Jetzt Schlagobers einrühren und die Kartoffelstücke erneut zugeben. Die Suppe noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten, die Suppe in kleine Kaffeetassen geben und mit Speckwürfel, Majoran und Schnittlauchhalmen garnieren.

Tipp

Die cremige Party Kartoffelsuppe eignet sich immer als Mitternachtssnack auf Partys. Sie schmeckt noch ein bisschen intensiver, wenn die Speckwürfel zum Teil, schon vorab mitgekocht werden. Die Speckwürfel lassen sich in der Suppe auch durch Frankfurter Würstchen ersetzen oder für eine vegetarische Suppe, komplett weglassen.