

Kartoffelsuppe mit Pastinaken und Petersilienwurzeln

by Andreas - Mittwoch, November 21, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/kartoffelsuppe-mit-pastinaken-und-petersilienwurzeln/>

Der unvermeidliche Klassiker in den Kantinen und auf Großveranstaltungen. Gerne gereicht mit einer langen Bockwurst, halb eingetunkt in den Suppenteller, die man dann möglichst unfallfrei kleinschneiden muss. Meine Version kommt ohne Wurst aus. Stattdessen habe ich zusätzlich Petersilienwurzeln, Pastinaken und geriebenen Meerrettich verwendet.

200 gr. Kartoffeln (mehlig kochend)

200 gr. Pastinaken

200 gr. Petersilienwurzeln

½ Porreestange

2 Möhren

1 Zwiebel

2 EL Butter

1 L Gemüsebrühe

100 gr. Bacon

2 EL geriebener Meerrettich

Pfeffer

Salz

Die Kartoffeln, die Petersilienwurzeln, die Möhren, die Pastinaken und die Zwiebel schälen und würfeln bzw. in dünne Scheiben schneiden. In einem großen Topf die Butter schmelzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anbraten. Dann das restlichen Gemüse dazu geben und ebenfalls anbraten. Nun die Gemüsebrühe dazu gießen und bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen. Ein Drittel des weichen Gemüses entnehmen. Den Rest mit dem Pürierstab zu einer dicken Suppe verarbeiten. Das beiseite gestellte Gemüse beifügen und salzen, pfeffern und den geriebenen Meerrettich einrühren. Den

Bacon würfeln und kurz anbraten. Mit dem in sehr dünne geschnittenen Porree zur Suppe geben und kurz noch einmal erhitzen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station