

Aus dem Rezeptbuch von Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats – Januar 2018

Fränkische Kartoffelsuppe

Zutaten für einen 4 Personen:

| | |
|----------|---------------------------------|
| 100 g | Speck, durchwachsen |
| 2 EL | Sonnenblumenöl |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 4 Stk. | Möhren |
| 700 g | Kartoffeln |
| 1 Stange | Lauch |
| 2 Stk. | Lorbeerblätter |
| 2 Stk. | Gewürznelken |
| 1 l | Gemüsebrühe |
| 1 Becher | Crème fraîche |
| 4 Stk. | Wiener Würstchen |
| 1 Bund | Petersilie, Majoran, Thymian |



Zubereitung:

Das Gemüse waschen und putzen. Die Kartoffeln in Würfel, Möhren und Lauch in Scheiben schneiden. Dann die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den Speck mit etwas Öl in einem großen Topf auslassen, die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Das Gemüse dazugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen, bis das alles bedeckt ist. Jetzt die Lorbeerblätter und Nelken dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann die Lorbeerblätter und Nelken entfernen. Nun die kleingehackte Petersilie dazugeben. Mit Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Am Schluss die kleingeschnittenen Würstchen hinzufügen. Auf einen Teller geben und mit einem Klecks Crème fraîche servieren.

Lassen Sie es sich schmecken!

gez. Fabian Wallner, stellvertretender Küchenchef & Diätkoch