



Mickys Kartoffelsuppe mit Champignons

Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden, Die Champignons putzen und halbieren oder vierteln. Das Suppengemüse waschen und klein schneiden, die Karotte ganz lassen, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten, die Champignons kurz mitbraten, Suppengemüse, Zwiebel und Knoblauch untermischen und alles ein paar Minuten durchrösten. Mit der Brühe aufgießen, die Karotte dazugeben, mit Liebstöckel, Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer würzen und die Suppe 20 Minuten sanft köcheln lassen.

Die Karotte aus der Suppe nehmen, in Würfel schneiden und beiseite stellen. Die Petersilie waschen und hacken, den Frühstücksspeck fein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett ausbraten.

Die Sahne mit dem Pürierstab in die Suppe rühren, die Suppe kurz aufkochen lassen und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Speck- und Karottenwürfeln und Petersilie bestreut servieren.

Arbeitszeit ca. 25 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 55 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal



Zutaten für 4 Portionen:

750 g Kartoffel(n), mehlig kochende

150 g Champignons

1 Bund Suppengemüse, (Karotte, Lauch, Petersilie, Sellerie)

1 Bund Petersilie, glatte

1 Zwiebel(n)

1 Knoblauchzehe(n)

1 Blatt Liebstöckel, frisch, oder 1 Teel. getrocknet

2 EL Butterschmalz

1 TL, gehäuft Majoran

1 TL Kümmel

800 ml Fleischbrühe oder Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

150 g Frühstücksspeck

200 ml Schlagsahne

Rezept von: mickyjenny