

Erler Kartoffelsuppe nach einem altem Hausrezept

Von Heinrich Wächter
(Köche-Club Gelsenkirchen e.V.)

Für 10 Personen

0,075 kg Butter
0,050 kg Speck
0,150 kg Zwiebeln
0,150 kg Poree
0,150 kg Möhren
0,050 kg Sellerie
0,750 kg Kartoffeln
2 l Bouillon
Majoran
Petersilie
0,125 l Schmand

Die Speck-, Zwiebel-, Poree-, Möhren- und Selleriewürfel in Butter anschwitzen.

Die Kartoffelwürfel zugeben.

Mit Bouillon aufgießen und etwa 30 Minuten garen.

Abschmecken mit Zitrone, frischen, gezupften Majoran und gehackter Petersilie

und mit Schmand verfeinern und pürieren

Als Garnitur geröstetes Weißbrot und als Einlage eventuell Fleischwurst