

# Leckere Kartoffelsuppe

Die cremige Kartoffelsuppe passt perfekt in die kühle Jahreszeit. Nach einem Winter-spaziergang oder einem Schlittennachmittag wärmt diese Suppe von innen und sättigt Groß und Klein. Und das Beste: die Suppe ist super schnell und einfach zu kochen.

## Einkaufsliste (für 4 Personen)

1 kg Kartoffeln  
50 g Speckwürfel  
1 Zwiebel  
1 Bund Suppengemüse  
1 Liter Brühe  
100 g süße Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat  
nach Belieben Cabanossi und/ oder  
Wiener Würstchen



*so lecker ...*

## Zubereitung

- 1 Zunächst können die Speckwürfel zusammen mit der klein geschnittenen Zwiebel angebraten werden.
- 2 Je nach dem, welche Konsistenz die fertige Suppe haben soll, kann man variieren zwischen mehlig kochenden Kartoffeln und vorwiegend festkochenden Kartoffeln. Wir mögen es, wenn am Schluss noch ein paar Kartoffelstückchen in der Suppe sind, so dass wir meistens ein Verhältnis von 50:50 nehmen.
- 3 Die rohen Kartoffeln müssen zunächst geschält werden. Anschließend schneidet man sie in kleine Stücke und gibt sie direkt in einen großen Topf. Wenn man damit fertig ist, muss das Suppengemüse gewaschen und ebenfalls in kleine Stücke geschnitten werden.
- 4 Dies alles wird dann mit der Brühe und den angebratenen Zwiebeln mit dem Speck in den Topf gegeben und etwa 30 Minuten gekocht. Etwa 5 Minuten vor dem Ende der Kochzeit werden die ebenfalls klein geschnittenen Würstchen und Cabanossi, sowie die Sahne dazugegeben.
- 5 Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Fertig.