

Opi Hans' Kartoffelsuppe

Opi Hans ist der Großvater unserer Rezeptentwicklerin und leider schon verstorben. Das Rezept für seine erstklassige Kartoffelsuppe lebt allerdings weiter und ist bei ihrer Familie noch immer ein absoluter Renner – leider kriegt sie niemand so gut hin, wie Opi Hans.



Portionen: 4 bis 6

Vorbereitung: 20 min

Zubereitung: 45 min

Zeit gesamt: 1 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für Opi Hans' Kartoffelsuppe:

- 1 ½ kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 große Möhren
- 1 Stange Lauch
- ¼ Knollensellerie
- 200 g geräucherten Bauchspeck [am Stück]
- 2 Kochwürste [Mettenden]
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Pimentkörner
- 1 TL getrockneter Liebstöckel
- Salz und Pfeffer
- 1 ½ l Gemüsebrühe

Außerdem:

- Optional: 2 bis 4 Siedewürstchen (z.B. Frankfurter)
- Saure Gurken

Zubereitung:

- **Für die Kartoffelsuppe** die Kartoffeln schälen und grob würfeln.
- Die Möhren schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.
- Den Lauch längs vierteln, gründlich waschen und weiße und hellgrüne Teile in Scheiben schneiden.
- Knollensellerie schälen und fein würfeln.
- Gemüse, Bauchspeck und Kochwürste in einen ausreichend großen Topf füllen.
- Lorbeerblatt, Piment und Liebstöckel hinzufügen und mit wenig Salz und reichlich Pfeffer würzen.
- Gemüsebrühe angießen, aufkochen und bei aufgelegtem Topfdeckel und niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist, etwa 35 Minuten.
- Speck und Kochwurst aus der Suppe nehmen und diese mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. **Tipp:** Der Speck kann zwar zur Suppe serviert werden, schmeckt aber auch – kurz abgespült – zum Abendbrot mit Senf als Brotbelag.
- Wer mag kann zusätzlich noch Siedewürstchen in der heißen Suppe erwärmen, dann wieder herausnehmen.
- Beide Wurstsorten in Scheiben schneiden und zurück in die Suppe rühren.
- Suppe probieren und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Saure Gurken in Julienne schneiden und in einem Schälchen anrichten.
- Opi Hans' Kartoffelsuppe noch heiß servieren – die sauren Gurken werden im Teller über die Suppe gestreut. **Tipp:** Die Suppe schmeckt auch aufgewärmt vorzüglich. Da sie dann etwas eindickt, gegebenenfalls noch etwas Wasser hinzufügen.
- Dazu schmeckt gebuttertes Bauernbrot – **Mahlzeit!**