

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

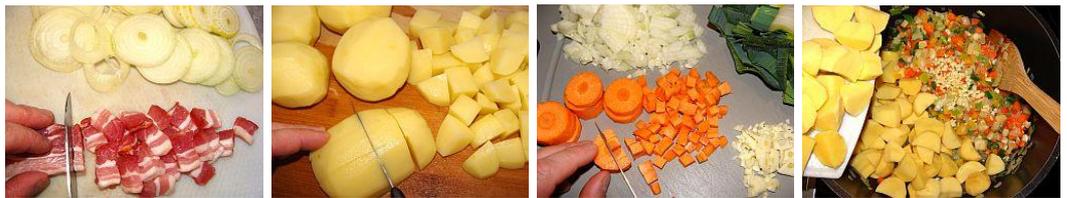
Bamberger Kartoffelsuppe

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 4-5 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 1 kg mehlig Kartoffeln, Salz, Pfeffer,
- gem. Kümmel, ½ Pck. Suppengrün, Butterschmalz, 200 g Schmand,
- je 800 ml Gemüse- & Fleischbrühe, 150 g geräucherter Bauchspeck,
- 100 ml Weißwein, 1 EL getrockneter Majoran, Petersilie

Zubereitung:

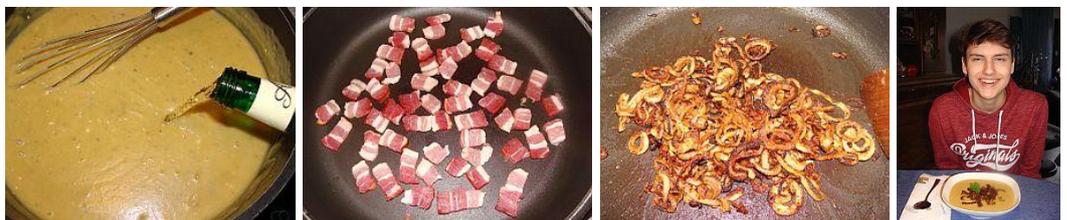
1. Gemüse putzen. 2-3 Zwiebeln in Ringe, Speck in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen u. mit dem Gemüse klein schneiden.



2. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Restl. Gemüse u. Kartoffeln mitbraten. Brühen zugießen, mit Salz, Pfeffer u. Kümmel kräftig würzen. Ca. 30 Min. kochen, dabei öfter umrühren. Nach Garenden Suppe pürieren.



3. Schmand u. Kräuter einrühren, mit Weißwein verlängern. Speck knusprig auslassen, entnehmen. Zwiebelringe im Bratfett braun braten, beides mit Petersilie garniert auf der Suppe servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu frisches Brot genießen!

