

"Aldorfer Kartoffelsupp"

Schmeckt nicht nur am 3. Adventssonntag an dem Weihnachtsmarktstand vom Neuen Chor 😊

(Grundrezept) für 4 Personen

125 g gewürfelter Speck (es schmeckt auch ohne Speck)

2 Zwiebeln, klein gewürfelt

2 große Karotten

1/4 Sellerieknolle

4 große Kartoffeln

1/2 Bund Blatt Petersilie (es geht auch ohne)

ca. 1 Liter Gemüsebrühe

1 Lorbeerblatt

Zitronenschale einer Zitrone oder 1 Kaffeelöffel geriebene Schale aus Päck'le

1 Prise Zucker

Salz & Pfeffer

1 Becher Saure Sahne (geht auch ohne bzw. geringere Menge)

Zubereitung:

Gewürfelten Speck & Zwiebeln anbraten

kleingeschnittenes Gemüse kurz mit anbraten

die gewürfelten Kartoffeln, Lorbeerblatt und Petersilie mit Stil dazu und mit Gemüsebrühe aufgießen

Ca. 40 Minuten köcheln lassen, danach Lorbeerblatt und Blatt Petersilie entfernen.

Mit Pürierstab pürieren, Zitronenschale und Prise Zucker hinzugeben.

Am Schluss mit Zitronensaft, Salz & Pfeffer abschmecken und die saure Sahne hinzugeben.

Wer mag, macht sich noch ein Würstchen zur Suppe.

Guten Appetit!

Und beim Essen an den Neuen Chor im Liederkranz Altdorf denken und ein Liedchen summen.