

Einfache Kartoffelsuppe

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	12 l	24 l	36 l
Gewürfelte Kartoffeln	6,00 kg	12,00 kg	18,00 kg
Zwiebeln	400 g	800 g	1,2 kgÖL/
Margarine	200 g	400 g	600 g
Fetter Speck	1,50 kg	3,00 kg	4,50 kg
Salz	20 g	40 g	60 g
Pfeffer	7 g	15 g	22 g
Liebstockel frisch o. Gewürz	5-10 g	10-20 g	15-25 g
Crema fraiche	1,5 l	3,0 l	4,5 l

Wir nehmen anstatt Crema fraiche auch Saure Sahne(Schmand) oder Joghurt. Probieren Sie es einmal. Rindfleischextrakt jeweils nach gewünschter Geschmacksstärke. Hier kann Vorsicht nicht schaden. Anstelle frischer Kartoffeln kann man auch das im Handel verfügbare Kartoffelpulver nehmen. Achten Sie darauf, dass sich in dem Pulver kein Milchezusatz befindet.

Zubereitung und Tips

Den fetten Speck von der Schwarte schneiden und in ca. 1-2 cm (nicht größer) Würfel schneiden. Die Schwarte in größere Stücke teilen. Die Speckwürfel und die geschnittenen Zwiebeln anschwitzen(„braten“ bis kurz vor dem Braunwerden). Dann das gesamte Wasser hinzugeben, maßvoll Rindfleischextrakt zugeben (nachwürzen kann man immer noch) und die Kartoffeln solange kochen, bis sie ganz zerkocht sind. Somit wird auch der Speck butterweich.

Nach dem fertigen Kochvorgang Crema fraiche (oder Saure Sahne oder Joghurt) einrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Bei der Ausgabe ein wenig frische (oder gefrostete) fein gehackte Petersilie aufstreuen. Dazu geben wir immer ein Heissmachwürstchen (von ALDI = aus Dosen-konserven). Die Würstchen machen wir in einer extra-Kasserolle heiss - also nicht direkt in der Suppe. Sie können auch Fleischwurstscheiben (oder Rauchendchen) in die Suppe schneiden.

TIP: Gut macht sich eine Prise „frische, oder tiefgekühlte, fein gehackte Petersilie“, welche wir mit einem Kaffeelöffel auf die ausgeschenkte Suppe streuen.