

Berliner Kartoffelsuppe

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

150 g	Bacon	150 g	Wurstchen
2,5 kg	Kartoffeln	250 g	Baby Möhren
1 Stück	rote Zwiebel	4 Stück	Lorbeerblätter
1 L	Gemüsebrühe	1 TL	Paprikapulver
1/4 Stück	Muskatnuss		Öl
150 g	Sahne		Salz
	Pfeffer		

Zubereitung

-
1. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und weich kochen.
 2. Zwiebeln und Bacon kleinschneiden und in einer Pfanne mit Öl zusammen anbraten.
 3. Die Wurstchen hinzufügen und mit Paprikapulver würzen.
 4. Dazu Möhren und Brühe geben, mit Pfeffer und Lorbeerblättern würzen, noch ein paar Minuten kochen lassen und dann die Lorbeerblätter entfernen.
 5. Kartoffeln pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
 6. Darüber Sahne und geriebene Muskatnuss geben und dann das Püree in die Bacon-Mischung unterrühren.
 7. Vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.