

Sächsische Kartoffelsuppe

Kräftig deftige sächsische Spezialität, die mit Zutaten aus der Region hergestellt wird und mit Bockwurst oder Wiener Würsten als Vorspeise oder Hauptmalzeit auf dem Speisezettel steht.

Zutaten für 6 bis 8 Portionen:

2,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
1 Stange Lauch
1 kl. Stück Sellerie
4 große Möhren
50 g geräucherter Speck
1 El Butterschmalz
1 Zwiebel
6 Paar Wiener oder 6 Bockwürste
Salz, Brühpulver, Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. In einem großen Kochtopf in Salzwasser ca. 15 min kochen. Gemüse gewürfelt, Lauch in Scheiben geschnitten in einem separaten Topf ebenfalls in Salzwasser 15 min köcheln. Kartoffeln abgießen, Kochwasser auffangen und Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Gemüse mit einer Gabel zerkleinern. Aufgefangenes Kartoffelwasser und zerkleinertes Gemüse mit den gepressten Kartoffeln in einem großen Topf vermengen. Mit Salz, Brühpulver und geriebener Muskatnuss abschmecken. Gewürfelte Zwiebel in 1 El Butterschmalz braten und mit zerlassenen Speckwürfeln unter die Kartoffelsuppe geben.

Mit gehackter Petersilie sowie Wienern oder Bockwürsten servieren. Übrigens, diese Suppe lässt sich, auch mit Würstchen, problemlos einfrieren und ist jeder Zeit eine schnelle Mahlzeit, z. B. wenn unerwartet Besuch in der Haustüre steht. Lasst es Euch schmecken!