



Benötigte Zutaten

Suppe

1/2 kg	Kartoffel
1	Zwiebel
2	Karotten
etwas	Öl und Majoran

1	Lorbeerblatt
	Salz, Pfeffer

1 Becher Schlagobers

Einlage

Speck

Schwarzbrot

Schwammerl

Salzburger Kartoffelsuppe

Ein Klassiker der Salzburger Küche

Anleitung

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und würfelig schneiden.
2. Kartoffeln, Karotten putzen und ebenfalls in Würfeln schneiden.
3. Alles in einem großen Topf glasig anschwitzen.
4. Mit Gemüse- oder Rindssuppe aufgießen und Lorbeerblatt hinzufügen.
5. Ca. eine Viertelstunde köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.
6. In der Zwischenzeit den Speck klein schneiden und in einer Pfanne anrösten.
7. Brot ebenfalls klein schneiden und anrösten.
8. Etwas Gemüse aus der Suppe herausnehmen.
9. Schlagobers hinzufügen und mit einem Pürierstab kräftig mixen.
10. Gemüse und Speck hinzufügen und noch einmal miteinander aufkochen lassen.
11. Vor dem Servieren mit Brotroutons bestreuen.

Zwiebel schälen und würfelig schneiden. Kartoffeln, Karotten putzen und ebenfalls in Würfeln schneiden. Alles in einem großen Topf glasig anschwitzen. Mit Gemüse- oder Rindssuppe aufgießen, Lorbeerblatt hinzufügen und ca. eine Viertelstunde köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.

In der Zwischenzeit den Speck klein schneiden und in einer Pfanne anrösten, Brot ebenfalls klein schneiden und anrösten.



Etwas Gemüse aus der Suppe herausnehmen. Schlagober hinzufügen und mit einem Pürierstab kräftig mixen. Gemüse und Speck hinzufügen und noch einmal miteinander aufkochen lassen.

Vor dem Servieren mit Brotcroutons bestreuen.

t / Pause Stumm schalten



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten