

Kartoffelsuppe

für 4 Personen:

600 g Kartoffeln

1 - 1 1/2 l Wasser

1 TL Kümmel

Salz

1 Möhre

1 Zwiebel

40 g Schweineschmalz

2 EL Mehl

Pfeffer,

Thymian

125 g durchwachsener Speck

1/8 l saure Sahne

1/2 Bund Petersilie

Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in Wasser mit Kümmel und Salz etwa 20 Minuten kochen. Möhre und Zwiebel schälen, fein würfeln und in erhitztem Schweineschmalz andünsten. Mehl unter Rühren hinzufügen, mit Kartoffelwasser aufgießen, mit Pfeffer, Thymian und Salz abschmecken. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, danach zu den Kartoffeln geben, zum Schluß mit saurer Sahne verfeinern, mit gehackter Petersilie garnieren.