



RegioVital

Wir liefern Regionalität!

Kartoffel- Wirsingsuppe mit Speck

Zutaten für 2 Personen

- 4 Scheiben Frühstück- oder Jausenspeck
- ½ Stange Porree (Lauch ca. 300 g)
- 300 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 125 ml Hühnersuppe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss gerieben
- 300g Wirsingkohl
- 1 Prise Pfeffer bunt aus der Mühle
- 1/2 Bund Petersilie



Zubereitung:

1. Speck würfelig schneiden und knusprig braten (am besten gleich in einem Topf, da ihr diesen ja sowieso für die Suppe benötigt!) Lauch/Porree putzen, waschen, schneiden. Kartoffeln schälen und würfelig schneiden.

Speck aus dem Topf nehmen und beiseitelegen.

• 2. Lauch/Porree und Kartoffeln im Topf im übrigen Speckfett ca. 5 Minuten andünsten. Mit Hühnersuppe ablöschen, aufkochen und ca. 15 Minuten im geschlossenen Topf köcheln. Mit Salz und Muskat würzen.

•

• 3. Wirsing putzen, waschen, den Strunk entfernen, feine Streifen schneiden, zur Suppe geben, aufkochen und weitere ca. 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

•

• 4. Die Suppe in Suppentellern anrichten und mit den Speckwürfeln garnieren, die Petersilie abzupfen und obendrauf verteilen!

Gutes Gelingen und Guten Appetit!