

Ein Rezept von

**CHRISTINE HAMBERGER**

# KARTOFFELSUPPE

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 100 g geräucherter Speck
- 1 große Zwiebel
- 1 kleine Stange Lauch
- 3 mittelgroße Möhren
- 500 g Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 1/2 l Freischbrühe
- Salz
- Pfeffer
- Majoran oder Liebstöckel

## ZUBEREITUNG

Den Speck würfeln. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Lauch waschen und in schmale Ringe schneiden. Die Möhren schälen oder nur gründlich abreiben und je nach Größe in ganze oder halbe Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. In einem Suppentopf die Butter zum Schmelzen bringen und darin zuerst den Speck anbraten. Nacheinander Zwiebeln, Lauch und zum Schluss die Möhrenscheiben zugeben und alles unter Rühren anbraten. Dann die Brühe angießen (ablöschen) und die Kartoffeln dazu geben. Einmal aufkochen lassen, dann die Temperatur herunterschalten und die Suppe 20-30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Zum Schluss die Suppe mit Salz, Pfeffer und Kräutern nach Geschmack würzen.

Mit Gemüse – wie grünen Bohnen oder Rote Bete – wird sie gehaltvoller, trockene Kräuter können mitgekocht werden.

Guten Appetit.



# 9 September

STADT  
WERKE  
BURG



Ihr Jerichower Landwerk

Name					
1	So				
2	Mo	36			
3	Di				
4	Mi				
5	Do				
6	Fr				
7	Sa				
8	So				
9	Mo	37			
10	Di				
11	Mi				
12	Do				
13	Fr				
14	Sa				
15	So				
16	Mo	38			
17	Di				
18	Mi				
19	Do				
20	Fr				
21	Sa				
22	So				
23	Mo	39			
24	Di				
25	Mi				
26	Do				
27	Fr				
28	Sa				
29	So				
30	Mo	40			