

Genuss ohne Grenzen - Eine Spurensuche in der Eifel

REZEPT

Kartoffel-Brennesselsuppe



Beispielfoto (Quelle: Colourbox)

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln geschält und gewürfelt
- ½ Stange Breitlauch in dünnen Scheiben
- ¼ Sellerieknolle in kleinen Würfeln
- ¼ Sellerieknolle in kleinen Würfeln
- 2 kleine Möhren in kleinen Würfeln
- 1 Zwiebel
- 100 g geräucherter Speck
- 2 Ei Öl
- 1l Rinder- oder Hühnerbrühe
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 3 Hände voll Brennnesselblätter

Zubereitung:

Den gewürfelten Speck und die gehackte Zwiebel in einem großen Topf 5 Minuten andünsten. Das Gemüse alles dazugeben und weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Dann die Kartoffeln und die Brühe zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe zum Kochen bringen und 30 Minuten schwach köcheln lassen. Schön ist es, wenn ein paar Kartoffeln zerfallen, dann wird die Suppe etwas sämiger. Man kann auch mit einem Kartoffelstampfer je nach Geschmack ein wenig nachhelfen. Nach Ende der Garzeit die zart gehackten Brennnesselblätter zufügen und kurz ziehen lassen, so dass sie zusammenfallen. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und auftragen.

Guten Appetit.