

Flüsse der Gemüse

Kartoffel-Brennnesselsuppe

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg Kartoffeln, geschält und gewürfelt, ½ Stange Breitlauch in dünnen Scheiben, 1/4 Sellerieknolle in kleinen Würfeln, 2 kleine Möhren in kleinen Würfeln, 1 gehackte Zwiebel, 100 g geräucherter Speck, gewürfelt, 2 El Öl, 1 Liter Rinder- oder Hühnerbrühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 3 Hände voll zarte gehackte Brennnesselblätter (am besten von März bis Mai)

Zubereitung

Speck und 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 Brennnesselblätter zufügen und kurz ziehen lassen, so dass sie zusammenfallen. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und auftragen.