



# Kartoffelsuppe

## Berliner Art

**Kategorie:** EinTopf

Für 2 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Möhren
- 1 Petersilienwurzel
- 1 kleines Stück Sellerieknolle
- 4 mittelgroße mehligte Kartoffeln
- 75 g Speckwürfel
- 1 EL Butter
- 750 ml Brühe
- 2 TL Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 1/4 TL Kümmel
- Pfeffer
- 1 Scheibe altbackenes Brot oder 1/2 trockenes Brötchen
- 3 EL Sahne
- Salz

Gemüse und Kartoffeln putzen, schälen und grob würfeln. Speckwürfel mit Butter in einem großen Topf anrösten. Dann das Gemüse und die Kartoffeln 5 Min. mitrösten. Das Brot grob zerkleinern. Die Brühe angießen, die Gewürze und das Brot hinzufügen. Bei kleiner Hitze 15 Min. garen. Zum Schluss die Sahne unterrühren und mit Salz abschmecken.

**Für Vegetarier:** Lasst Ihr die Speckwürfel weg, so habt Ihr ein leckeres vegetarisches Gericht.