

## Bürgerliche Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

25 g geräucherter Speck
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 g Kartoffeln
150 g Wurzelgemüse – Karotte, Lauch, Sellerie
1 El Öl
1 El Weizenmehl Type 405
½ l Bouillon
Salz, Pfeffer, Muskat
Petersilie, Majoran

### Vorbereitung:

Speck und Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Knoblauch fein schneiden.

Kartoffeln, waschen, schälen und in Würfel (1 cm) schneiden.

Gemüse in Würfel (1/2 cm) schneiden.

### Zubereitung:

1. Öl erhitzen und den Speck anbraten.
2. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse mitschwitzen.
3. Kartoffeln zugeben.
4. Mehl zugeben und kurz mitschwitzen.
5. Mit Bouillon auffüllen (knapp bedecken).
6. Etwa 15 Minuten köcheln lassen.  
Nicht verkochen, die Kartoffeln sollen die Form behalten.
7. Mit Kräutern verfeinern, abschmecken und servieren.

**Einlage:** Croûtons, Würstl, gebräunte Zwiebeln, Räucherlachsstreifen o.ä.