

Einfach. Gut. Bachmeier Kartoffelsuppe mit Debrecziner

BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-kartoffelsuppe-mit-debrecziner-rezept-102.html



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 50 g Möhre
- 50 g Knollensellerie
- 1 kleine Stange Lauch (ca. 150 g)
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- 300 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 50 g geräucherter Bauchspeck
- 1 Knoblauchzehe (angedrückt)
- 100 g Sahne
- 50 g Crème fraîche
- Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 4 Debrecziner Würste
- 1 Zweig Majoran
- 1 Stiel Liebstöckel

Zubereitung:

1. Die Möhre und den Sellerie putzen bzw. schälen und in etwa ½ cm große Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen, 50 g in etwa ½ cm große Stücke, den Rest in Ringe schneiden.

2. 800 ml Wasser zum Kochen bringen. Das Lorbeerblatt und Salz dazugeben. Zuerst die Möhren- und Selleriewürfel hineingeben und etwa 2 Minuten bissfest garen. Die Lauchwürfel dazugeben und das Wasser noch einmal aufkochen. Die Gemüsewürfel herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Das Kochwasser aufheben.

3. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Speck, Lauchringe, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Die Kartoffeln dazugeben, andünsten und mit dem Kochwasser mitsamt dem Lorbeerblatt ablöschen. Alles etwa 20 Minuten köcheln lassen.

4. Speck, Lorbeerblatt und Knoblauch aus der Suppe nehmen. Die Suppe im Topf mit dem Stabmixer fein pürieren. Durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen. Die Sahne und die Crème fraîche einrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

5. Die Debrecziner in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anbraten. Den Majoran und den Liebstöckel waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen und den Liebstöckel hacken. Die Kräuter und die Gemüsewürfel zu den Wurstscheiben geben und kurz anrösten.

6. Die Würste mit dem Gemüse auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Die Kartoffelsuppe dazugießen.