

Kartoffelsuppe mit Fleischkäsestreifen

Zutaten für 4 Personen:

600 g Kartoffeln
1 Möhre
150 g Knollensellerie
1 Stange Porree (Lauch)
3 Zwiebeln 2 Knoblauchzehen
50 g Butterschmalz
1 L Gemüsebrühe (instant)
1 TL getrock. Majoran
1 TL Kümmel
100 g Fleischkäse
1 EL Öl
150 g Creme fraiche
Salz - Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln, Möhre und Sellerie fein würfeln. Porree in Ringe schneiden. 2 Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Schmalz im Topf erhitzen, Gemüse darin anschwitzen. Mit Brühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen. Aufkochen und ca. 10 Minuten kochen. Fleischkäse in Streifen schneiden. Öl erhitzen. Fleischkäse darin anbraten. 1 Zwiebel in dünne Ringe schneiden, zum Fleischkäse geben und anbraten. Suppe mit dem Pürierstab pürieren. Creme fraiche unterrühren. Kartoffelsuppe abschmecken, mit Fleischkäse und Zwiebelringen bestreuen.

„guten Appetit“