

Marlenes Kartoffelsuppe

Zutaten:

1 kg mehlig Kartoffeln (gelb)
2 - 3 Stangen Porree
100 g Butter oder Margarine
1 ½ l Fleischbrühe
¼ l Milch
¼ l Sahne
100 g fein gewürfelten Schinken
fein gehackte Petersilie

Zubereitung:

Den gewaschenen Porree in Ringe schneiden, in Butter weichdünsten.

Die geschälten Kartoffeln klein schneiden, zum Porree geben. Mit der Flüssigkeit zum Kochen bringen und weich köcheln lassen. Mit dem Mixstab pürieren und Milch und Sahne zugeben. Den Schinken in die heiße Suppe geben und abschmecken.

Tipp: Zwei gepellte Vitelotte (lila) feingewürfelt auf die Suppe geben.

Marlene Ortman