

Kartoffel Suppe mit saurer Sahne und Kolbász

Zutaten (4 Portionen)

- ♥ 1 Zwiebel
- ♥ 2 Knoblauchzehen
- ♥ 2 Karotten
- ♥ 2 Petersilien Wurzel
- ♥ 300 Gramm festkochende Kartoffeln
- ♥ 50 Gramm Bauchspeck
- ♥ 1 Stück Kolbász
- ♥ Ca. 1 Liter Brühe
- ♥ Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter (2), Paprikapulver (edelsüß/geräuchert), Majoran
- ♥ 1 kleine Becher saure Sahne + 2 El. Mehl
- ♥ Butterschmalz/ Öl/ Fett



Zubereitung

Gemüse schälen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Kartoffeln, Karotten und Petersilie Wurzel in mundgerechte Stücke schneiden. Bauchspeck klein würfeln. Kolbász in Scheiben schneiden.

In einem Topf Kolbász und Speck reingeben und das Fett auslassen. Beides auf einen Teller geben und auf die Seite stellen. In dem Fett Zwiebel und Knoblauch glasig andünsten. Wenn nötig noch ein wenig Öl zufügen. Kurz vom Herd ziehen und 1 El. Paprikapulver darüber streuen, verrühren. Das Gemüse zufügen, nochmal mischen.

Mit Brühe aufgießen und zurück auf dem Herd schieben. Mit den Gewürzen abschmecken und ca. 20- 30 Minuten köcheln lassen. Bis das ganze Gemüse weich gekocht ist.

Saure Sahne mit dem Mehl mischen, nach und nach von der Suppe dazu geben und glatt rühren. Wenn die Sahne gleich heiß ist, wie die Suppe, zur Suppe geben. Das ganze einmal aufkochen und zum Schluss nochmal abschmecken.

Mit den Kolbász, Speck und frischem Brot oder Pogácsa servieren.

Gedanken: in Ungarn isst man oft Suppen mit saurer Sahne oder Schmand. Nach einer schweren Suppe servieren wir gern etwas Süßes, wie Kaiserschmarrn, Grieß Nudeln oder goldene Nockerl.