



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/1.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de \* [www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com) \* 0171-9073606 \* 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

## Kartoffeln ... regional, saisonal, vielseitig und fast immer günstig



### Hamburger Kartoffelsuppe

#### Zutaten ca. 4 Portionen

1000 Gramm Kartoffeln, 1 großes Lorbeerblatt, 4-5 Pimentkörner, 4-5 Pfefferkörner, 3 große Zwiebeln, ca. 1 ½ Liter Wasser, 250 Gramm durchwachsenen Speck, Zucker, Salz, 1 Bund Petersilie

#### Zubereitung

- Kartoffeln waschen und schälen
- In kleinere Stücke schneiden
- Kartoffelstücke in einen Topf umfüllen
- Mit dem Wasser auffüllen
- Piment, Pfefferkörner, Lorbeerblatt zugeben
- Zwiebeln pellen
- In kleine Würfel schneiden
- Ebenfalls zugeben und auf dem Herd weichkochen
- Während des Kochvorgangs den Speck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen
- Für die Deko etwas Speck beiseitelegen
- Dann zu den Kartoffeln geben und noch einmal aufkochen
- Petersilie waschen und fein hacken
- Jetzt die Suppe mit Salz, Zucker und Essig kräftig abschmecken
- Die fertige Suppe mit der Petersilie und dem Speck bestreuen und heiß servieren

