

Würzige Kartoffel-Karotten-Suppe

Ein herrliches Suppenvergnügen, das mit seinem vollmundigen Geschmack begeistert! Kartoffeln, Karotten und Sellerie vereinen sich mit würzigem Bacon, duftendem Majoran und fein abgestimmten Gewürzen zu einer wunderbar herzhaften Suppe. Jeder Löffel verwöhnt mit köstlichen Aromen und wohltuender Wärme. Dazu passt frisch gebackenes, glutenfreies dunkles Brot einfach perfekt – ein rundum köstliches Suppenvergnügen!

glutenfrei, weizenfrei, eifrei, laktosefrei, milchfrei siehe
Tipp am Rezeptende



Für 4 – 6 Personen

Für die Suppe:

750g mehligkochende Kartoffeln

3 Karotten

150g Knollensellerie

1 Zwiebel

1 EL Butterschmalz

1 L Gemüse- oder Fleischbrühe

1 Knoblauchzehe

1 TL gerebelter Majoran

1 EL Essig

200 ml Sahne (ggf. laktosefrei)

1 Prise Muskat

1 Prise Chilipulver

Salz

Pfeffer

Außerdem:

200g Frühstücksspeck in Scheiben
etwas frischer Majoran

1. Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Zwiebel waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden.
2. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, die Kartoffel- und Gemüsewürfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren andünsten.
3. Mit Brühe aufgießen, Knoblauch und Majoran hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
4. Währenddessen den Speck in feine Streifen oder kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig ausbraten. Anschließend beiseitestellen.
5. Essig zur Suppe geben und alles fein pürieren, bis eine wunderbar cremige Konsistenz entsteht. Bei Bedarf noch etwas Brühe zugeben. Dann die Sahne unterrühren. Mit Muskat, Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die heiße Suppe anrichten und mit knusprigem Speck und etwas Majoran garnieren. Sofort servieren und genießen!

Tipp: Als Beilage schmeckt frisch gebackenes Brot köstlich. Die Brote aus den Backmischungen RUSTIKAL und GEWÜRZBROT von Tanjas glutenfrei bieten sich hier optimal an. Erhältlich unter www.tanjasglutenfrei.de.

Milchfrei – Tipp: Speiseöl anstatt Butterschmalz verwenden. Sahne durch Cashew Cuisine ersetzen.



rezepte-glutenfrei.de

