

## Kartoffelsuppe Elsässer Art

### Zutaten für 6 Portionen

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 150 g Möhren
- Frühlingszwiebel (1 Bund)
- 125 g geräucherte Schinkenwürfel (oder Speck)
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 1,5 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 100 g Creme Fraiche
- 1 EL Majoran
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 45 Minuten

### Kartoffelsuppe Elsässer Art - Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln, die Zwiebeln und die Möhren. Schneide sie in Würfel. Spüle die Frühlingszwiebeln ab und schneide sie in feine Ringe.
2. Brate die Zwiebelwürfel mit 25 g Butter an. Gib die Kartoffel- und Möhrenwürfel hinzu. Dünste das Gemüse für 5 Minuten.
3. Lösche das Gemüse mit Gemüsebrühe ab und gib die Gewürze hinzu. Koche die Suppe 15 Minuten. Brate währenddessen die Schinkenwürfel oder den Speck in einer Pfanne mit Butter an.
4. Püriere die Suppe. Füge Frühlingszwiebeln, die gebratenen Schinkenwürfel und die Creme Fraiche hinzu. Koche die Kartoffelsuppe kurz auf. Schmecke sie ab.

Du hast Lust auf weitere Gerichte nach Elsässer Art? Dann probiere mal meinen schnellen [Flammuchen-Toast](#), den original [Elsässer Flammkuchen](#) oder mein [Kartoffelgratin Elsässer-Art](#).

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

