

Rezept

Berliner Kartoffelsuppe

Ein Rezept von Berliner Kartoffelsuppe, am 18.12.2025

Zutaten

1 Stange	Lauch	600 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
160 g	Möhren	120 g	Knollensellerie
40 g	durchwachsener Räucherspeck (in dünnen Scheiben)		frisch geriebene Muskatnuss
2	Lorbeerblätter	1 TL	Pimentkörner
	Pfeffer		Salz
2 EL	TK-Petersilie	4	Wiener Würstchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln, Möhren und Sellerie putzen, schälen und klein würfeln. Den Speck quer in dünne Streifen schneiden.
2. Einen Topf bei mittlerer Hitze ohne Fett erhitzen. Den Speck darin in 3 Min. knusprig anbraten. Lauch, Kartoffeln, Sellerie und Möhren hinzufügen und alles mit 1 l Wasser auffüllen. 1 Prise Muskat, Pimentkörner, Lorbeerblätter und 1 Prise Salz hinzufügen und alles zugedeckt 25-30 Min. köcheln lassen.
3. Den Topf vom Herd nehmen und mit einem Kartoffelstampfer die Hälfte der Suppe grob zerstampfen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und zurück auf den Herd stellen. Die Wiener Würstchen hineingeben und bei kleiner Hitze in 3 Min. gar ziehen lassen. Die Suppe mit der Petersilie bestreut servieren.