

Rezept

# Kartoffelsuppe mit Räucherspeck

Ein Rezept von Kartoffelsuppe mit Räucherspeck, am 09.06.2026

## Zutaten

|  |   |
|--|---|
| <b>750 g</b> Kartoffeln (mehligkochende Sorte) | <b>2</b> Zwiebeln   |
| <b>1 Stange</b> Lauch                          | <b>2</b> Möhren   |
| <b>100 g</b> durchwachsener Räucherspeck       | <b>1 EL</b> Butterschmalz   |
| <b>1</b> ½ l Fleischbrühe                      | <b>1</b> Lorbeerblatt, Majoran (getrocknet ½ TL, frisch etwas mehr) |
| Salz   | Pfeffer aus der Mühle   |
| frisch geriebene Muskatnuß                     |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, fein hacken. Lauch längs aufschlitzen, gut waschen, in sehr feine Scheibchen schneiden. Möhren schälen, klein würfeln. Speck auch würfeln.
2. Im Suppentopf bei mittlerer Hitze das Schmalz zerlassen. Speck und Zwiebeln drin glasig dünsten. Gemüse in Portionen einrühren, kurz dünsten. Brühe angießen, Lorbeerblatt, getrockneten Majoran, Salz und Pfeffer dazu. Zugedeckt 30 Minuten köcheln.
3. Fertige Suppe im Topf etwas pürieren oder zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und – wenn's frischen Majoran gab, den erst jetzt einstreuen.