Rezept

Kartoffelsuppe mit Schinkenwürfeln

Ein Rezept von Kartoffelsuppe mit Schinkenwürfeln, am 16.06.2025

Zutaten

1	Zwiebel
500 g	Möhren
125 g	roher Schinken (in Würfeln)
1 Bund	Schnittlauch
	Currypulver
	Salz
2 EL	Röstzwiebeln (Fertigprodukt oder selbst gemacht, nach Belieben)
750 g	mehligkochende Kartoffeln
1 EL	neutrales Öl (z. B. Rapsöl)
1 Stange	Lauch
100 g	Crème fraîche
	gem. Kardamom
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln und Möhren schälen und klein schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel und Schinkenwürfel darin anbraten. 1 l Wasser angießen. Kartoffeln und Möhren dazugeben und ca. 10 Min. mitkochen.

2. Inzwischen Lauch putzen und gründlich waschen, das Grüne in feine Streifen schneiden und zur Suppe geben. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze noch ca. 10 Min. kochen, bis das Gemüse weich ist. Währenddessen das Weiße vom Lauch in feine Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

3. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit dem Stabmixer kurz pürieren, so dass eine stückige Konsistenz entsteht. Crème fraîche und das Weiße vom Lauch unterrühren. Die Suppe mit Curry, Kardamom, Salz und Pfeffer würzen und zum Servieren mit Schnittlauch und nach Belieben mit Röstzwiebeln bestreuen.