



Rhöner Kartoffelsuppe

Das Rezept für diese Kartoffelsuppe stammt aus dem ländlichen Mittelgebirge der katholischen Rhön. Es ist schnell gemacht, einfach umzusetzen und sehr schmackhaft. Das Besondere ist die Zugabe von Sauerkraut am Ende der Kochzeit. Es wird mit Petersilie bestreut, heiß serviert. Ein wahrer, bodenständiger Seelenwärmer.

Zutaten:

1 Esslöffel Butter
100 Gramm Bauchspeck, gewürfelt
500 Gramm Kartoffeln, gewürfelt
½ Sellerieknolle, gewürfelt
1 Stange Lauch, in feinen Ringen
1 ½ Liter Wasser
1 Teelöffel Salz
1/8 Liter süße Sahne
1-2 Teelöffel Majoran
500 Gramm Sauerkraut
Petersilie, glatt, grob gehackt

1. Die Butter in einem Bräter schmelzen.
2. Das gewürfelte Dörrfleisch auslassen, bis es glasig wird.
3. Den Lauch hinzugeben und anschwitzen.
4. Nun die Kartoffel- und Selleriewürfel dazugeben und unter Rühren dünsten.
5. Das Wasser angießen.
6. Salz und Majoran hinzutun.
7. Die Schlagsahne zugeben, sobald das Gemüse weich ist.
8. Mit einem Kartoffelstampfer das Gemüse grob zerstampfen, damit die Suppe schön sämig wird.
9. Zum Schluss das Sauerkraut hinzugeben und heiß durchziehen lassen.
10. Mit Petersilie bestreut servieren.