

# **Pfälzer Kartoffelsuppe**

## **Zutaten:**

- 2 kg Kartoffeln
- 1 Sellerie (nicht zu groß)
- 3 Stangen Lauch
- 4 Karotten
- 1 Zwiebel
- 250 g Dörrfleisch am Stück
- 6 Liter Wasser
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Gemüsebrühe

## **Zubereitung:**

Dörrfleisch mit dem Wasser zum Kochen bringen und etwa 30 Minuten kochen lassen. Währenddessen die Kartoffeln und das Gemüse putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zum Dörrfleisch geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und nochmals 30 Minuten leicht kochen lassen.

Das Gemüse mit dem Stampfer zerdrücken, nicht pürieren, nochmals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Vor dem Servieren mit Gemüsebrühe abschmecken.

Guten Appetit!

