

Pfälzer Kartoffelsuppe

Zutaten:

- 2 kg Kartoffeln
- 1 Sellerie (nicht zu groß)
- 3 Stangen Lauch
- 4 Karotten
- 1 Zwiebel
- 250 gr. 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. Das Gemüse dann zum Dörrfleisch geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und nochmals 30 Minuten leicht kochen lassen.

Anschließend das Gemüse mit dem Stampfer zerdrücken (nicht pürieren), nochmals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Vor dem Servieren mit Gemüsebrühe abschmecken.

Guten Appetit!

