

Kartoffel-Suppentopf

# Afra



## unsere Rezepte

- mehlig kochend, nicht verfärbend
- flachäugig, mit geringen Schälverlusten
- mit tiefgelber Fleischfarbe
- mit angenehm kräftigem Geschmack



einfach



# Kartoffel-Suppentopf

## Zutaten

### Rezept für 4 Personen

- 500 g Kartoffeln **Sorte Afra**
- ½ Sellerieknolle (ca. 200 g)
- 1 Stange Lauch
- 1 große Petersilienwurzel
- 3 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 30 g Schweineschmalz
- 1 l Fleischbrühe (aus gekörnter Brühe)
- 2 reife Tomaten
- 100 g durchwachsener Räucherspeck
- 1 Bund Petersilie

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel und Möhren putzen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebeln fein hacken, im Schweineschmalz glasig dünsten, Kartoffeln und Gemüse dazu geben und mitdünsten, mit der Brühe auffüllen. Die Suppe ca. ½ bis ¾ Stunde gar ziehen lassen. Die Tomaten überbrühen, abziehen, entkernen, würfeln und in den letzten 10 Minuten mitgaren. Den Speck würfeln, groß braten und mit der gehackten Petersilie über die Suppe streuen.

Als Suppeneinlage eignen sich verschiedene Würstchen (z. B. Carbanossi, Knoblauchwurst oder Bierwurst).

*Guten Appetit!*



**EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH**

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: 0 41 31 / 74 80 05 · Fax: 0 41 31 / 74 80 580  
eMail: [europlant@europlant.biz](mailto:europlant@europlant.biz) · [www.europlant.biz](http://www.europlant.biz)