

Kartoffelsuppe mit Lauch und Buttermilch

Zutaten:

1 Kg Kartoffeln festkochend

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

100 g Speck in dünnen Scheiben* (kann man auch weglassen)

0,5 l Buttermilch

Gewürze:

Majoran, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren,

Salz, Pfeffer, evtl. Paprika oder Curry

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch zufügen und mitdünsten. Schließlich die Kartoffeln untermischen. Salzen und pfeffern. Eine Tasse Wasser angießen. Zugedeckt auf kleiner Hitze etwa 20 Minuten leise köcheln, bis die Kartoffeln gar sind.

Den Lauch putzen: aufschlitzen und gründlich ausspülen, dann quer in dünne Scheiben schneiden. Nach der halben Garzeit zu den Kartoffeln geben. Wacholder und Majoran im Mörser zerreiben und mit den Lorbeerblättern in den Topf rühren.

Nach weiteren 10 Minuten die Buttermilch angießen, jetzt ohne Deckel noch etwas einkochen lassen, damit die Suppe etwas eindickt. Eventuell mit dem Kartoffelstampfer alles kurz eindrücken. Nochmals abschmecken mit Salz, Pfeffer ev. Paprika und gehackte Petersilie einrühren.

***):** *Zuerst jedoch die Speckstreifen in Würfel schneiden und in einem Suppentopf sanft ausbraten.*