

Kartoffelsuppe

aus Deutschland/Vogelsberg

Der Vogelsberg (ein erloschener Vulkan) ist eine Region in Mittelhessen, ein Mittelgebirge, in dem die Kelten schon zuhause waren. Im Zentrum liegt der Naturpark Hoher Vogelsberg mit Buchenwäldern, kleinen Flüssen, klaren Seen und Wiesen. In früheren Zeiten war die ländliche Region eher arm, es wurde viel in den eigenen Gärten angebaut, und es wurden natürlich Haustiere gehalten.

Heute hat die Region viel für den Freizeitbereich zu bieten mit Wandern, Radfahren und dem Charme der vielen Fachwerkdörfer. In den Dörfern selbst wird noch viel Brauchtum gepflegt z.B. bei Dorffesten und Kulturveranstaltungen, so natürlich auch die kulinarische Vielfalt.

Ich esse sehr gerne alles rund um die Kartoffel!

Meine Großfamilie war während meiner Kindheit auf dem Lande zum größten Teil Selbstversorger und wir hatten einen riesigen Garten. Hier wurde alles angebaut, so auch die Kartoffel. Ich durfte immer die Kartoffelkäfer von den Pflanzen ablesen und eine meiner schönsten Erinnerungen war das Kartoffelfeuer nach der Ernte im Herbst. Die restlichen gefundenen Kartoffeln wurden im Feuer gegart und dann gemeinsam gegessen. Es gab immer reichlich Kartoffelgerichte oder sie wurde als Beilage gereicht. Am Samstag gab es bei uns immer eine Suppe, so gab es auch oft eine Kartoffelsuppe.



Zutaten:

- Butter
- Öl
- Gemüsezwiebel
- Kartoffel (Belana)
- Möhren
- Sellerie
- Lauch
- Salz und Pfeffer
- Majoran
- Schnittlauch
- Nach Bedarf Gemüsebrühe (bei der Vegetarischen Variante)
- Dörrfleisch (bei der Fleischvariante)

Zwiebel fein, Kartoffel, Sellerie und Möhren in Würfel und Lauch in feine Ringe schneiden. Etwas Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln darin dünsten, dann das Gemüse dazu, ebenfalls dünsten. Wasser angießen, für die vegetarische Variante Gemüsebrühe dazu.

Salz und Pfeffer, reichlich Majoran dazu geben alles bei geringer Hitze köcheln bis das Gemüse weich ist.

Für die Fleischvariante gibt man anstatt Gemüsebrühe zwei Scheiben Dörrfleisch zum Kochen dazu.

In der Zwischenzeit Kartoffeln ganz klein würfeln oder Dörrfleisch ganz fein würfeln und in der Pfanne in Öl ganz knusprig braten, danach auf ein Küchentuch geben damit das restliche Fett aufgenommen wird. Schnittlauch fein hacken.

Wenn das Gemüse gar ist wird es leicht püriert, evtl. noch Wasser angießen. Wenn Dörrfleisch mit gekocht wurde wird das natürlich vorher herausgenommen.

Die gebratenen Kartoffelwürfelchen und/oder das gebraten Dörrfleisch im Teller zusammen mit dem Schnittlauch über die Suppe streuen.

Diese Suppe stammt von Susanne Hofmann aus Ebsdorf

