

Kölsche Ädäppelszupp

Kartoffelsuppe aus Köln

Ädäppelszupp ist ein typisches kölsches Brauhausgericht.

Zutaten:

- 1 kleine Stange Lauch
- 100 g Möhren
- 50 g Knollensellerie
- 1 große Zwiebel
- 750 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 EL Öl
- 1 Liter Gemüsebrühe (Bio)
- 1 Zweig Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g Schmand
- 200 g geräucherter Speck

Zubereitung:

Suppengemüse putzen und in kleine Stücke schneiden.

Kartoffeln schälen und grob würfeln.

Alles zusammen in heißem Öl andünsten. Thymian und Lorbeerblätter zugeben, Gemüsebrühe angießen und alles ca 15 Minuten kochen lassen.

Zwischenzeitlich Speck andünsten und in einer Pfanne knusprig ausbraten.

Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.

Wenn die Kartoffeln gar sind, Thymian und Lorbeerblätter entfernen und die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer so zerstampfen, dass die Suppe sämig wird, aber noch kleine Kartoffelstückchen drin sind.

Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann den Schmand unterrühren und die gebratenen Speckwürfel und den Schnittlauch auf der Suppe verteilen.

Diese Suppe stammt von J. Und C. Lehmann.