

Fränkische Kartoffelsuppe

Zutaten

200 g geräuchertes Bündle
1-2 Gelbe Rüben
1 Stange Lauch
½ Sellerieknolle
700 g Kartoffeln
½ Zwiebel
1 kleinen Kohlrabi
30-40 g Butter
1 l Brühe
Majoran
Petersilie
Salz
Pfeffer
Brühwürfel

Zubereitung

Zwiebel fein schneiden, Gemüse waschen, putzen und würfeln. Zwiebel und Gemüse in einem Topf in heißer Butter andünsten und aufgießen.
Bündle in kleine Würfel schneiden und zur Brühe geben.
Nach Geschmack würzen und mit Kräutern verfeinern.

Ca. 35-45 Minuten garen.

Die Kartoffelsuppe schmeckt auch ohne Fleisch.
Man kann auch Wienerle dazureichen.

Soupe de pommes de terre franconienne

Ingrédients

200 g de lard fumé
1-2 carottes
1 poireau
½ céleri
700 g de pommes de terre
½ oignon
1 petit navet
30-40 g de beurre
1 l de bouillon
Persil
Sel
Poivre
Bouillon en cube

Préparation

Couper les oignons finement, laver et éplucher les légumes. Dans une marmite faire revenir l'oignon et les légumes dans du beurre et ajouter le bouillon. Découper le lard en petits dés et l'ajouter au bouillon. Assaisonner selon le goût et ajouter des aromates.

Laisser mijoter environ 35-45 minutes.

Cette soupe de pommes de terre est aussi savoureuse sans viande. On peut également la servir avec des saucisses de Strasbourg (knacks).