

Berliner Kartoffelsuppe

Zutaten:

400 g Rippchen
100 g Kartoffeln
30 g mageren Speck
1/8 l süße Sahne
2 Pimentkörner
1 kleine Zwiebel
1 kleine Scheibe Weißbrot
1 Lorbeerblatt
1 Bund Suppengrün
1/2 Bund Petersilie
1 EL Butter
1/2 TL Kümmel
Majoran
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln, das Suppengrün, die Zwiebel und den Speck in Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken. Die Weißbrotscheibe würfeln und in der Pfanne anrösten. Die Rippchen ca. eine halbe Stunde kochen. Danach das Fleisch vom Knochen lösen und kleinschneiden. Den Speck in einem Topf mit der Butter anbraten und herausnehmen. Das Suppengrün und die Zwiebel in diesem Topf andünsten und mit etwas Fleischbrühe ablöschen. Die Kartoffeln und die Gewürze in die Suppe einrühren und das Ganze ca. 20 Minuten kochen lassen. Die Suppe durch ein Sieb passieren, das Fleisch hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran abschmecken. Wenn die Suppe nicht mehr kocht vorsichtig die Sahne hinzugeben, mit Speck, Brotwürfeln und Petersilie garniert servieren

