



Wickes Kartoffelsuppe

Zutaten:

- 750 g Kartoffeln
- 1 Bund Suppengrün
- Salz
- ½ Becher Schlagsahne (125 g)
- 1 TL gekörnte Brühe
- weißer Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 100 g durchwachsener geräucherter Speck
- 1 EL Butter oder Margarine
- 1 Bund Petersilie
- je nach Geschmack 200 g Nordsee- Krabbenfleisch

Zubereitung:

Kartoffeln und Suppengrün putzen, schälen und in Stücke schneiden.
Anschließend in ca. 1 Liter Salzwasser ca. 25 Minuten kochen.
Dann mit dem Pürierstab pürieren. Sahne zugießen und die Suppe mit gekörnter Brühe, Salz und Pfeffer abschmecken.
Zwiebeln schälen und wie den Speck in kleine Würfel schneiden.
Fett erhitzen. Zwiebel- und Speckwürfel darin knusprig braten.
Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken.
Alles zusammen nach Belieben mit den Krabben in die Suppe geben und kurz darin erwärmen.