

## Altdeutsche Kartoffelsuppe



### Zutaten (10 Personen)

Menge	Einheit	Name
1	l	RAMA Cremefine Kochcreme
21	g	Knorr Gemüsegold Bouillon 1kg
50	ml	PHASE Butter Flavour
		KNORR Croutinos mit Speck und Apfel
500	g	Kartoffeln
50	g	geräuchert. Speck
50	g	Zwiebel
50	g	Lauch
65	g	Karotte
50	g	Sellerieknolle
1000	ml	Trinkwasser
		Majoran, getrocknet
		Thymian, getrocknet
		schwarzer Pfeffer, gemahlen
		Lorbeerblätter

Für Fragen zum Rezept kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/605 35 230.  
Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Website!

© 2012 Unilever Food Solutions Österreich - Alle Rechte vorbehalten

[www.unileverfoodsolutions.at](http://www.unileverfoodsolutions.at)

Seite 1

09.02.2012

### Zubereitung

Die Kartoffeln würfeln, den Speck in Streifen schneiden, die Zwiebeln grob würfeln, den Lauch in Stücke schneiden, die Karotten würfeln und den Sellerie grob würfeln.

Speck, Zwiebeln und Gemüse in PHASE Butter Flavour anschwitzen. Die Gewürze zugeben, mit der zuvor zubereiteten KNORR Gemüseglod Bouillon und RAMA Cremefine zum Kochen auffüllen. Alles garen bis die Zutaten weich sind und die Suppe sämig ist. Zum Schluss die KNORR Croutinos darüber geben.

**TIPP:**

Die Suppe mit gebratenen Blutwurstscheiben dekorieren.