

Créma de papa (Kartoffelcrème)-dominikanisch

Zutaten für 10 Personen:

4 – 5 Kartoffeln
2 – 3 Stangen Lauch (Porree)
1 Dom. Paprika
1 Staudensellerie
2 Möhren von mittl. Größe
Salz, Pfeffer
1 – 2 Brühwürfel
3 dl flüssige Sahne
10 Scheiben durchwachsener, geräucherter Speck
Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung:

Gemüse gut waschen, putzen und kleinschneiden. Alles, bis auf Petersilie oder Schnittlauch, in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen, bis es bedeckt ist. Zum Kochen bringen und ziehen lassen, bis das Gemüse gar ist. In der Zwischenzeit den Speck in kleine Würfel schneiden und anbraten. Petersilie oder Schnittlauch kleinhacken. Vom Gemüse evtl. das überstehende Wasser abschöpfen und anschließend mit dem Pürierstab pürieren und mit der flüssigen Sahne bis zur gewünschten Konsistenz auffüllen. Mit Salz (wenig) und Pfeffer abschmecken, die angebratenen Speckwürfel untermischen und mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren.