

# Heimisbacher Kartoffelsuppe

## Kartoffelsuppe mit „ Rasse u Spöitz“



Zutaten für 10 Personen:

1kg	Kartoffeln
	in Nussgrosse Würfel zerkleinert
80 g	Speckwürfeli
150 g	Zwiebeln
150 g	Lauch
25 g	Knoblauch
100 g	Karotten
100 g	Sellerie
50 g	Mehl
2.5lt	Bouillon hell
250 g	Reibkäse
250 g	Brotwürfel geröstet
50 g	Butter
0.5 dl	Essig
1 dl	Rahm
	Majoran
	Muskat
	Salz, Pfeffer

Speckwürfeli separat anbraten und wegstellen. Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Sellerie und Karotten kurz im Butter anziehen lassen. Kartoffeln dazugeben und mit Mehl bestäuben. Mit Bouillon ablöschen und alles etwa 30 Minuten köcheln lassen. Durchs Passevite treiben oder mit dem Stabmixer pürieren. Den Speck beifügen und noch etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Essig und Rahm abschmecken.

Reibkäse und geröstete Brotwürfel separat auftischen.