

Kartoffelsuppe mit Bockbier

Zutaten

500 g Kartoffeln
500 ml Gemüsefond
300 ml Neuzeller Bock*
100 g Schmand
75 g Schinkenwürfel
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
2 TL Oregano
6 Wiener
Pfeffer
Salz
Öl



Zubereitung

Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden, Suppengrün putzen und grob zerkleinern. Zwiebel abschälen und würfeln.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Schinken- und Zwiebelwürfel anschwitzen. Kartoffeln und das Suppengrün zufügen, kurz anschwitzen und mit Bier ablöschen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und alles bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Kartoffelsuppe pürieren und mit Pfeffer, Salz und Oregano abschmecken. Kartoffelsuppe nicht mehr kochen lassen und den Schmand unterrühren. Wiener in Scheiben schneiden und in der Kartoffelsuppe erwärmen.

*Der Neuzeller Bock gibt der Kartoffelsuppe ein besonderes, würziges Aroma.