

Kartoffelsuppe im Crockpot

© horst-ries.de

Nachdem ich feststellen musste, dass Kartoffeln bei Stufe I auch nach acht Stunden im CrockPot noch nicht sämig werden und zerfallen - was die Voraussetzung für eine Kartoffelsuppe ist - will ich es mit 5 Std. in der Stufe II versuchen.



Zutaten:

1,2 Kg (geschälte) Kartoffeln (mehligkochend - das sind etwa 10 Kartoffeln), 2 Möhren, 50g Speckwürfel, 50g Knollen-Sellerie, ½ Stange Porree, Sellerieblätterblätter, Salz.

Vorbereitung:

50g Speckwürfel in einer Pfanne auslassen und darin den in Stücke geschnittenen Porree anbräunen und mit 2EL getrocknete Sellerieblätter (frische Blätter hatte ich nicht) in den Pott geben. Kartoffeln in 1cm-Würfel, Möhren und Sellerie in ½-cm-Würfel schneiden und ebenfalls in den Pott. Darauf 1 EL grobes Salz.



Dann reichlich 1L Wasser drauf, sodass der Pott bis knapp unterhalb des Randes gefüllt ist und umrühren.

Zur Geschmacksaufbesserung gab ich noch zwei geschnittene geräucherte Mettenden mit hinein.

Nun Deckel drauf und auf Stufe II einstellen.
5 Stunden garen lassen.



Nach fünf Stunden sah das Ganze zwar recht appetitlich – aber immer noch nicht wie eine Kartoffelsuppe aus:



Jetzt half allerdings eine kurze Behandlung mit dem Kartoffelstampfer, dass sie die Konsistenz einer richtigen sächsischen Kartoffelsuppe bekam:



Geröstete Zwiebelwürfelchen machen nun die Kartoffelsuppe perfekt.

Nachtrag:

Die geräucherten Mettenden machten sich nicht gut – sie gaben der Kartoffelsuppe einen verfremdenden Räuchergeschmack. Ich werde sie beim nächsten Mal weglassen.

Beim 2. Versuch habe ich stattdessen gegen Ende der Garzeit 300g Jagdwurstwürfel untergerührt – nun schmeckte sie so, wie eine Kartoffelsuppe schmecken muss.

Stromkosten: 21 Cent!

