Diese warme Wintersuppe war jahrelang mein Vorzeigegericht. Du konntest mich nachts wecken: Wenn die Zutaten beisammen waren, konnte ich dir in 45 Minuten eine wunderbare Toffelzupp zubereiten. Um ehrlich zu sein: Geschmacklich lebt diese Sache vor allem von der verwendeten Brühe, der sauren Sahne und dem Majoran. Aber, pssst, muss ja keiner wissen.

## Die Zutaten:

ca. 500 g Kartoffeln
1 mittelgroße Zwiebel
1 mittelgroße Möhre
1/8 Sellerieknolle
50 g durchwachsener Räucherspeck
1 l Rinderbrühe
100 g saure Sahne
1 EL Speisestärke
1 EL getrockneter Majoran
Salz, Pfeffer

Für zwei ordentliche Esser brauchst du ein knappes Pfund Kartoffeln. Am besten eine halbfeste Sorte, zum Beispiel Pfälzer Grumbeere. Außerdem eine gewürfelte Zwiebel und je ein Händchen voll Möhren- und Selleriewürfel. Muss es nicht vegetarisch sein, bringt eine Hand voll gewürfelter Räucherspeck Pep in die Zupp. Außerdem: ein Liter Gemüsebrühe – entweder selbstgemachte oder Bio-Qualität-Brühwürfel -, ein Becher saure Sahne, ein knapper Esslöffel Speisestärke sowie getrockneter Majoran, Salz und Pfeffer.

## Die Zubereitung:

Wenn mit Speck, lässt du den als erstes im künftigen Suppentopf in ganz wenig Speiseöl (KEIN Olivenöl, das ist zu dominant) aus bis er knuspert. Dann dünstest du Zwiebel, Möhren, Sellerie an bis der Duft der Wurzeln den Raum erfüllt. Ins heiße Fett kommen die geschälten und nicht zu klein gewürfelten Kartoffel. Jetzt rührst du alles schön untereinander und drehst die Platte auf volle Pulle. Gieß die Brühe an und rühre. Jetzt kannst du auf Stufe 2 am E-Herd zurückdrehen und den Topf deckeln, aber einen Spalt freilassen – wie beim Kartoffelkochen. So simmert die Suppe für ungefähr 20 Minuten. Zwischendurch rührst du die saure Sahne mit der Stärke und ein wenig Wasser glatt. Ist die Zupp fertig (du kannst das checken, indem du

einen Kartoffelwürfel rausfischst: er sollte weich sein), rührst du die Sauersahnemischung hinein und lässt einmal massiv brodelnd aufkochen. Dann abschmecken mit Salz und bisschen Pfeffer sowie einem knappen Esslöffel getrocknetem Majoran.

Dieses Gericht wärmt, schmeckt und ist enorm preiswert: pro Portion kommst du auf kaum einen Euro! Fleischfresser dürfen noch ein bisschen Geld anlegen und gescheibelte Würstchen beigeben.