

Kartoffelsuppe mit Buttermilch



14 mittelgroße Kartoffeln

1 Suppengrün

**3 große Zwiebeln
ca. 250 g – 300 g**

schälen, vierteln und in einen großen Topf mit reichlich Wasser (ca. 3 - 4 Liter) geben. (Sellerie, Lauch, Karotten, usw.) putzen, waschen und grob zerkleinern, schälen und grob zerkleinern, mageren Speck würfeln und alles in den Topf zu den Kartoffeln geben. Bei geschlossenem Deckel alles zum Kochen bringen und dann bei kleiner Hitze ca. 45 - 50 Minuten leicht köcheln lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Kartoffelsuppe mit einem Pürierstab pürieren.

1 Becher Buttermilch

(500 ml) mit dem Schneebesen unterrühren, den Topf nochmals auf die Herdplatte stellen und die Suppe unter leichtem Umrühren nochmals leicht aufkochen lassen.

Ist die Suppe zu dickflüssig, dann mit etwas Buttermilch oder Wasser verdünnen.

Jetzt erst mit Salz abschmecken!!!!!!!

Nie vorher salzen, da man nie genau weiß, wie salzig der Speck in der Suppe ist.

Zum Verfeinern der Suppe noch etwas frische **Muskatnuss** reinreiben.