



# Schwedische Kartoffelsuppe

- **Küche:** Schwedisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Skandinavisch, interessant, da lohnt das ausprobieren

## Zutaten

- 150 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 700 g Kartoffeln, grob gewürfelt
- 150 g Knollensellerie, grob gewürfelt
- 4 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1,5 l Fleischbrühe oder Gemüfefond
- 175 ml trockener Weißwein
- 2 El Pflanzenöl
- 2 Stiele Majoran, gehackt
- 3 Stiele Dill, gezupft
- ½ Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 3 hart gekochte Eier, gewürfelt
- 150 g Räucherlachs am Stück, gewürfelt
- 125 g Nordseekrabbenfleisch
- 150 g Crème fraîche
- Salz, geriebene Muskatnuss, weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die hart gekochten Eier klein würfeln und mit den Krabben, Räucherlachs, Schnittlauch und Creme fraîche in kleinen Schälchen zur Selbstbedienung servierbereit stellen.

### Schritt2

Der Ansatz:

### **Schritt3**

Die Zwiebeln, den Sellerie glasig anschwitzen und die Kartoffelwürfel 2 - 3 min. farblos anschwitzen, salzen, pfeffern.

### **Schritt4**

Den Weißwein aufgießen, vollständig einkochen lassen.

### **Schritt5**

Die Fleischbrühe oder Gemüsefond aufgießen, Majoran dazu geben, ca. 35 min. sanft köcheln lassen.

### **Schritt6**

Danach mit dem Stabmixer pürieren, mit geriebener Muskatnuss nachschmecken.

### **Schritt7**

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Die Eierwürfel, die Krabben, Räucherlachs, Schnittlauch und Creme fraiche zur Selbstbedienung dazu auf den Tisch stellen.

**Rezeptart:** National / Regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwedische-kartoffelsuppe/>