

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Januar 2026 ▪  
Tagesmotto „Omas Klassiker“ mit Alexander Kumptner**



**Lena Abicht**

**Kartoffelsuppe mit Würstchen, Brotchips und Möhren-Apfel-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

150 g Speckwürfel  
2 Wiener Würstchen  
500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
2 Karotten  
 $\frac{1}{2}$  Knollensellerie  
1 Staudensellerie  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Butter  
1,5 L Gemüsefond  
1 Lorbeerblatt  
1 TL gerebelter Majoran  
1 TL Pimentkörner  
1 TL Wacholderbeeren  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Etwas wässern. Karotten schälen und in Würfel schneiden. Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem großen Topf Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten. Speckwürfel hinzufügen und kurz mitbraten. Kartoffeln, Karotten und Sellerie in den Topf geben und kurz mitdünsten. Mit Fond aufgießen, Lorbeerblatt, Majoran, Piment und Wacholder in ein Gewürzsäckchen geben, hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Suppe bei mittlerer Hitze etwa 25-30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Dann Gewürze entfernen. Staudensellerie fein schneiden und zur Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Würstchen in Stücke schneiden und in einer separaten Pfanne in Butter anbraten und in die Suppe geben.

**Für den Salat:**

2 große Möhren  
1 Apfel, z.B. Braeburn  
1 Zitrone, Saft  
3 EL Rapsöl  
1 EL Zucker

Möhren schälen und mit einer groben Reibe raspeln. Apfel mit Schale von allen Seiten raspeln. Geriebene Möhren und den Apfel in einer Schüssel mischen. In einer Schale zuerst den Zitronensaft, dann Salz, Zucker und Pfeffer dazugeben und zuletzt das Öl einrühren. Dressing in die Schüssel geben. Mit den Händen den Salat durchkneten und das Dressing einarbeiten.

**Für den Brotchip:**

200 g altbackenes Kümmelbrot  
4 EL Olivenöl

Das altbackene Brot in dünne Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen ca. 15 Minuten hellbraun backen.

**Für die Garnitur:**

3 Zweige krause Petersilie

Petersilie hacken und über die Suppe streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.