Kartoffelsuppe mit Speck (und Wursteinlage)

aus dem Dutch Oven

Mengenangabe für einen FT6 (6 Liter Dutch Oven) / ergibt ca. 5-6 Portionen

Zutaten:

2,5 KG Kartoffeln festkochend
3-4 Stangen Lauch
4 Möhren
3 Pastinaken
3 Zwiebeln
1 Sellerie klein
200-250 g geräucherter Bauchspeck
2-3 Knoblauch Zehen
3 Liter Wasser
4-5 TL gekörnte Brühe
etwas Öl
ca. 3 TL Klaus grillt H.U.L.K
(Alternativ Gewürz(e): Knoblauch granuliert, Majoran getrocknet, Piment gemahlen, Pfeffer, Salz, Muskatnuss)
2 TL Majoran

Zutaten für die Einlage:
5-6 Bauernwürstchen oder Bockwürstchen

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, 2 KG davon in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden. Möhren, Sellerie, Pastinaken, Zwiebeln & den Knoblauch ebenfalls schälen und in kleine Würfel (ca. 0,5 x 0,5 cm) schneiden. (Tipp: Nicer Dicer)
Denn Lauch putzen, in feine Ringe schneiden.
Vom Speck die Schwarte entfernen und in Würfel schneiden.
Die Restlichen 500 g Kartoffeln, fein hobeln *(diese maße kann ruhig auch schon etwas braun werden damit die Stärke richtig austritt da diese sind später für die Bindung das unsere Kartoffelsuppe auch schön schlotzig ist wie es sich für einen Eintopf gehört.)*

Den Dutch Oven vorheizen, hier für entweder auf dem Gasgrill bzw. Seitenbrenner volle Hitze oder ca. 28 durch geglühte Briketts drunter.
Etwas Öl in den Dutch Oven geben, die Schwarte hinzufügen und den die Speckwürfeln darin anbraten.

Den Speck aus dem Dutch Oven nehmen und zur Seite legen, die Zwiebeln in Dutch Oven geben und darin glasig anbraten. Den Sellerie, die Möhren sowie die Pastinake zugeben und mit anbraten. Die Schwarte entfernen und die Kartoffeln, den Knoblauch hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Das ganze mit ca 2 ½ -3 Liter Wasser ablöschen damit alle Zutaten bedeckt sind. Die gekörnte Gemüsebrühe zugeben und den Majoran unterrühren und den angebratenen Speck wieder zugeben.

Das ganze nun mit geschlossenen Deckel bei ca. 200°C für 30 Minuten köcheln lassen. (Entweder wie wir auf dem Gasgrill *hier zu mittlerer Brenner unter dem Dutch Oven auf min. und die Brenner rechts und Links daneben soweit das ihr auf die 200 °C kommt* oder mit 28 Briketts: 12 Unten / 16 Oben)

Nach den 30 Minuten wird der Lauch untergerührt und ggf. etwas Wasser nach gegossen. Und das ganze für weitere 15 Minuten bei gleicher Hitze garen.
In der Zwischenzeit die Würstchen in Stücke schneiden.

Nun die Kartoffelsuppe mit H.U.L.K (oder den alternativ genannten Gewürzen) abschmecken und nun die fein gehobelten Kartoffel zum andicken unterrühren und die Würstchen Einlage unterrühren.

Nun nochmal ca. 15- 20 min leicht köcheln lassen *(auf dem Gasgrill nun auch gerne ohne Deckel)*, die Suppe sollte nun ein dicke sämige Konsistenz haben.

Fertig ist euere Kartoffelsuppe mit Speck und Wursteinlage.