## Brühebbern (Brühkartoffeln)

| | | |
|---|---|---|
| 8 | mittelgroße | Kartoffeln |
| 1 | Bund | Suppengrün |
| 200 | g | durchwachsenen Speck |
| 1 | | Zwiebel |
| 1 | l | Gemüsebrühe |
| 1 | | Lorbeerblatt (je nach Geschmack) |
| | | Salz, Pfeffer, Muskat |

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, Suppengrün kleinschneiden.

Speck würfeln und im Topf auslassen, Zwiebeln würfeln und mit dem Speck andünsten.

Kartoffeln und Suppengrün dazugeben und mit Gemüsebrühe (Kartoffeln sollten gerade so bedeckt sein) auffüllen.
Kochen lassen bis die Kartoffeln anfangen zu zerfallen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Dazu passt grüner Salat oder Feldsalat, Fleischwurst und hartgekochte Eier.