



## TÜFTEN UND PLUM (MECKLENBURG-VORPOMMERN)

### Zutaten:

750g Kartoffeln (mehlig kochend), grob gewürfelt  
200g entsteinte Trockenpflaumen  
½ Sellerieknolle  
2 Möhren, in Scheiben geschnitten  
2 große Zwiebeln, fein gehackt  
1l Gemüsebrühe  
200ml Sahne  
200g Räucherspeck  
5 EL gehackte frische Petersilie  
Pfeffer, Salz, Essig

### Zubereitung:

Die Trockenpflaumen in Wasser einweichen und beiseite stellen. Zwiebeln mit Olivenöl in einem Topf glasig braten. Kartoffeln, Sellerie und Karotten ebenfalls kurz mit anschwitzen und dann mit Gemüsebrühe ablöschen. Bei reduzierter Hitze für ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis alle Gemüse weich sind. Unterdessen Räucherspeck würfeln und in einer Pfanne auslassen. Die Trockenpflaumen abtropfen lassen und dazu geben, kurz mitbraten. Mit einem Pürierstab die Suppe zerkleinern, aber nicht ganz glatt pürieren. Jetzt die Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und eventuell Essig abschmecken. Die Suppe auf den Teller geben und ca. 2 EL der Pflaumen-Speckmischung darauf geben. Mit etwas Petersilie bestreuen und sofort servieren.