

Kartoffelsuppe



Zutaten für 4 Portionen



1 kg Kartoffeln



1 Bund Suppengrün
(Knollensellerie, Karotten,
Porree, Petersilie)



1 Zwiebel



4 EL Olivenöl



1 Lorbeerblatt



1,5 l Gemüsebrühe



½ TL getrockneter Majoran



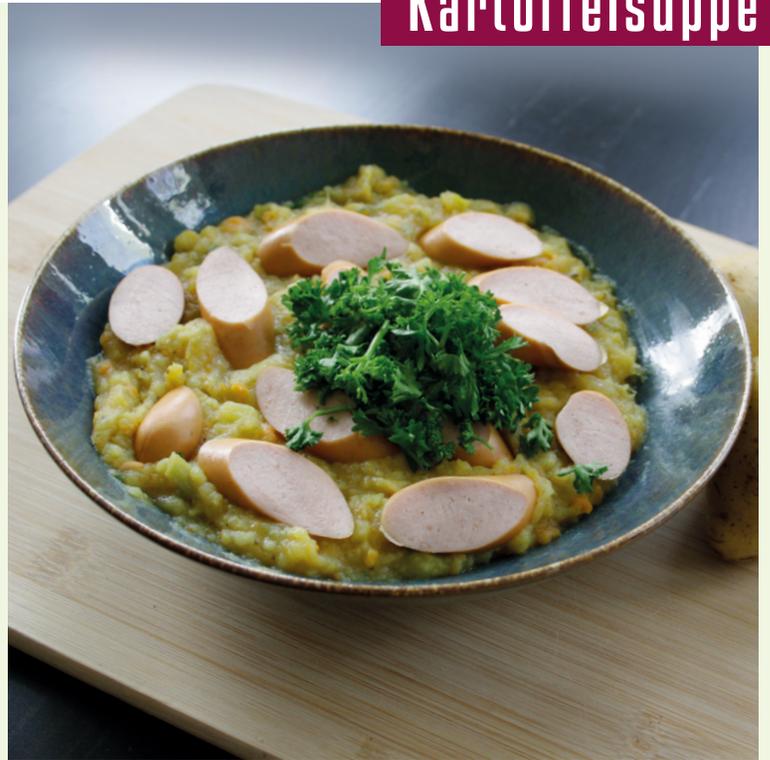
Muskatnuss



Jodsalz mit Fluorid
Pfeffer



4 Wiener Würstchen



Küchenwerkzeuge Zeit 45 min

- Küchenmesser
- Schneidebretter
- Schüssel
- Großer Kochtopf mit Deckel
- Rührlöffel
- Kartoffelstampfer

* Variation

Ohne Würstchen ist die Suppe
vegan.

Gefördert durch:

Kartoffelsuppe



Zubereitung für 4 Portionen

- 1** Zuerst die Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Lauch halbieren, waschen und in Ringe schneiden.
- 2** Öl in einem großen Topf heiß machen und die Zwiebeln anbraten. Dann Kartoffeln und Gemüse hinzugeben und rund 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.
- 3** Lorbeerblatt hinzugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Die Suppe ca. 30 Minuten köcheln lassen.
- 4** Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit einem Kartoffelstampfer grob pürieren.
- 5** Die Kartoffelsuppe mit Salz, Pfeffer, Majoran und frisch geriebener Muskatnuss würzen.
- 6** Wiener Würstchen in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und klein hacken. Würstchen in die Suppe geben, ein paar Minuten ziehen lassen, ein letztes Mal abschmecken und mit Petersilie anrichten.



Tipps+Tricks

- Zum Pürieren kann auch ein Pürierstab eingesetzt werden aber nicht zu lang, sonst kann die Suppe kleistrig werden. Das liegt an der Stärke, die sich beim starken Pürieren aus der Kartoffel löst.

Eigene Notizen

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages