

Rezept Kartoffelsuppe

Nach diesem alten Rezept kochte meine Mutter bereits immer die Kartoffelsuppe.

Zutaten:

800 g mehlig kochende Kartoffeln
4 Karotten
100 g Sellerie
 $\frac{1}{2}$ Stange Lauch
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
2 EL Butter
1 $\frac{1}{2}$ l Gemüsebrühe
100 ml Süße Sahne
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffeln sowie die Karotten schälen und zusammen mit der Sellerie würfeln.

Die Zwiebel abziehen.

Die Nelke in das Lorbeerblatt stecken und die Zwiebel damit spicken.

Für die Kartoffelsuppe nun die Butter in einem Kochtopf zerlassen und die Karotten mit der Sellerie darin andünsten.

Die Kartoffeln zugeben, kurz umrühren, anschließend die Zwiebel noch zufügen und das Gemüse mit der Brühe aufgießen.

Die Kartoffelsuppe aufkochen lassen und bei kleiner Hitze zugedeckt für 20 min köcheln lassen.

In dieser Zeit den Lauch gründlich waschen und in dünne Ringe schneiden.

Nach der ersten Kochzeit die Lauchringe der Suppe zufügen und erneut für 10 min köcheln lassen.

Die gespickte Zwiebel aus der Suppe nehmen, etwa 1/3 der Kartoffel- und Gemüsemischung in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer pürieren.

Anschließend die Sahne dazu gießen, erneut kurz pürieren und diese Mischung wieder in die Suppe geben.

Die Kartoffelsuppe erneut aufkochen lassen und zum Schluss mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken.

Zurück zu den Suppen und Eintöpfen

Zurück zu Regionales