Rezept

Kartoffel-Samtsuppe mit Knusperchen

Ein Rezept von Kartoffel-Samtsuppe mit Knusperchen, am 02.05.2024

Zutaten

1 Bund	Suppengrün (Lauch, Möhren, Sellerie)
1	große Zwiebel
2	Gewürznelken
1	1/4 l Hühnerbrühe
100 g	Schmand (24 %)
	Pfeffer
2 EL	Butter
700 g	mehlig kochende Kartoffeln
2	Lorbeerblätter
1 EL	neutrales Öl
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
3 Scheiben	altbackenes Mischbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal, 17 g F, 6 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Möhren, Sellerie und Kartoffeln waschen, schälen, grob würfeln. Zwiebel schälen, mit Lorbeer und Nelken bestecken.

2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Lauch, Möhren, Sellerie und Zwiebel darin kräftig anrösten. Kartoffeln kurz mitbraten. Mit der Brühe ablöschen. Zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Zwiebel entfernen und die Suppe fein pürieren.

3. Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden. Mit dem Schmand in die (nicht mehr kochende) Suppe rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Das Brot klein würfeln und in der Butter rundherum goldbraun braten. Suppe und Knusperchen getrennt servieren.