Rezept

Kartoffelsuppe aus der Pfalz

Ein Rezept von Kartoffelsuppe aus der Pfalz, am 29.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
2	Möhren
1	kleine Stange Lauch
	1½ l Fleischbrühe
2	Gewürznelken
500 g	mehlig kochende Kartoffeln
	Pfeffer, frisch gemahlen
1	Knoblauchzehe
100 g	Sellerieknolle
1 EL	Butterschmalz
3 Zweige	frischer Majoran
1	Lorbeerblatt
	Salz
	1-2 EL Weißweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Möhren und Sellerie waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen und gründlich waschen, den hellen Teil in dünne Scheiben schneiden. 1 grünes Lauchblatt beiseite legen.

2. In einem Suppentopf das Butterschmalz erhitzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 5 Min. andünsten. Die Brühe angießen und erhitzen. Das Lauchblatt mit Majoranzweigen, Nelken und Lorbeerblatt mit Küchengarn zu einem Gewürzbündel verschnüren.

3. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Gewürzbündel in die Suppe rühren und zugedeckt 25 Min. köcheln lassen.

4. Das Gewürzbündel aus der Suppe nehmen und wegwerfen. Die Suppe mit dem Pürierstab nicht zu glatt mixen oder durch ein Passiersieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Mit Zwetschgenkuchen servieren.