

Rezept

Cremige Kartoffelsuppe

Ein Rezept von Cremige Kartoffelsuppe, am 29.04.2024

Zutaten

1 kg mehligkochende Kartoffeln	1 große Möhre
120 g Knollensellerie	1 kleine Stange Lauch
2 Zwiebeln	2 EL Butter
1,5 l Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
½ TL getrockneter Estragon	200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln, Möhre und Sellerie schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Den Lauch längs vierteln, waschen und putzen, die Viertel in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze goldgelb andünsten. Dann das Gemüse (bis auf die Kartoffeln) dazugeben und unter Rühren braten, bis alles ganz leicht zu bräunen beginnt. Die Brühe und Kartoffeln dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Estragon würzen und alles zugedeckt 20-25 Min. kochen lassen.
2. Die Sahne unter die Suppe rühren und heiß werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nach Belieben 1 Schöpfkelle Gemüse aus dem Topf nehmen, den Rest mit einem Stabmixer zu einer sämigen Suppe pürieren und die Gemüsestücke wieder unterrühren. Die Suppe je nach Wunsch mit einer Einlage oder einem Topping servieren.