Rezept

Einfache Kartoffelsuppe

Ein Rezept von Einfache Kartoffelsuppe, am 10.06.2025

Zutaten

- **750 g** mehlig kochende Kartoffeln
- **1** Zwiebel
- **2** dünne Stangen Lauch (Porree)
- **2** Möhren (200 g)
- Salz
- getrockneter Majoran
- **1** altbackene Semmel
- **1 Bund** Suppengrün
- **1** Gewürznelke
- **300 g** Knollensellerie
- **2 EL** Butter
- schwarzer Pfeffer
- **200 g** Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Suppengrün waschen, putzen und grob zerkleinern. Die Zwiebel schälen und mit der Nelke spicken. Alles zusammen in 1 ¼ l Wasser geben und 20 Min. kochen lassen.

2. Inzwischen den Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Sellerie schälen, waschen und klein würfeln. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse in 1 EL Butter 2-3 Min. anbraten, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Majoran kräftig würzen. Sahne angießen, zugedeckt in 10 Min. garen.

3. Die Zwiebel herausnehmen. Die Kartoffeln mit dem Mixstab pürieren oder zerstampfen. Das Sahnegemüse unterrühren. Die Suppe nochmals abschmecken.

4. Die Semmel würfeln und in restlicher Butter goldbraun braten. Croûtons über die Suppe streuen.