

Rezept

Feine Kartoffelsuppe

Ein Rezept von Feine Kartoffelsuppe, am 01.03.2024

Zutaten

1 kg Kartoffeln	2-3 Möhren
1/2 Sellerieknolle	2 Petersilienwurzeln
1 Stange Lauch	2 Zwiebeln
2 l Fleischbrühe	Salz
je 1/2 TL getrockneter Thymian und Majoran	1 Bund Petersilie
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse schälen bzw. putzen, waschen und ebenfalls grob zerschneiden. Alles in einen großen Topf geben und die Brühe zugießen. Mit Salz, Thymian und Majoran würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. kochen lassen.
2. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen hacken. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken und mit der gehackten Petersilie bestreuen.