

Rezept

## Kartoffelsuppe klassisch

Ein Rezept von Kartoffelsuppe klassisch, am 11.05.2026

### Zutaten

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <b>500 g</b> mehligkochende Kartoffeln | <b>2</b> Möhren              |
| <b>2 Stangen</b> Staudensellerie       | <b>2 EL</b> Butter           |
| <b>1,5 l</b> Fleischbrühe              | <b>1</b> Lorbeerblatt        |
| Salz                                   | weißer Pfeffer aus der Mühle |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

### Zubereitung

1. Kartoffeln und Möhren waschen, schälen und klein schneiden. Sellerie waschen, entfädeln und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einem Suppentopf erhitzen. Gemüse kurz darin andünsten. Brühe zugießen. Aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 25-30 Min. köcheln lassen.
3. Das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.