

## Rezept

# Kartoffelsuppn

Ein Rezept von Kartoffelsuppn, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> mehligkochende Kartoffeln	<b>1</b> Möhre
<b>1 Stück</b> Knollensellerie (ca. 150 g)	<b>1</b> große Zwiebel
<b>3 EL</b> Pflanzenöl	<b>1,2 l</b> Rindsbrühe (ersatzweise fertige Rinderbrühe)
<b>1 kleines Stück</b> Lauch (ca. 50 g)	<b>100 g</b> Sahne
Salz	<b>2 EL</b> Butter
frisch geriebene Muskatnuss	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	<b>2 Prisen</b> getrockneter Majoran

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln, Möhre und Sellerie waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Darin die Zwiebel in ca. 3 Min. glasig andünsten. Gemüse- und Kartoffelwürfel dazugeben, 1 Min. anbraten, mit der Rindsbrühe aufgießen, aufkochen lassen und offen bei geringer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.
3. Den Lauch waschen, putzen und in ½ cm große Rauten oder Quadrate schneiden. Kartoffelsuppn mit einem Pürierstab nicht zu fein durchmischen, es können ruhig noch ein paar Stückchen zu sehen sein. Den Lauch dazugeben und 1 Min. mitkochen. Sahne und die Butter einrühren und die Suppe in weiteren 6-7 Min. sämig einkochen lassen.
4. Die Kartoffelsuppn erst jetzt mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen und abschmecken. Am besten mit Bauernbrot und Butter servieren.