

Rezept

Kartoffelsuppn

Ein Rezept von Kartoffelsuppn, am 23.05.2025

Zutaten

500 g mehligkochende Kartoffeln

1 Stück Knollensellerie (ca. 150 g)

3 EL Pflanzenöl

1 kleines Lauch (ca. 50 g)

Stück

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

1 Möhre

1 große Zwiebel

1,2 l Rindsbriah (ersatzweise fertige Rinderbrühe)

100 g Sahne

2 EL Butter

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 Prisen 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 Rindsbriah 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 durchmixen, 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.