

Rezept

Typisch deutsche Kartoffelsuppe

Ein Rezept von Typisch deutsche Kartoffelsuppe, am 16.04.2024

Zutaten

2 Zwiebeln	1 Stange Lauch
200 g Knollensellerie	3 große Möhren
700 g mehligkochende Kartoffeln	2 EL Butter
1 ½ l Gemüsebrühe	2 Lorbeerblätter
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	200 g rote Linsen
2 Stängel Majoran	100 g Sahne
4 EL Essig	4 Würste (Bockwürste oder Wiener Würstchen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Sellerie, Möhren und Kartoffeln schälen und nicht zu klein würfeln.
2. In einem Topf die Butter schmelzen und darin die Zwiebeln glasig andünsten. Möhren und Sellerie für 1 - 2 Min. mitdünsten, bis sie ebenfalls schön glänzen. Kartoffeln dazugeben und alles unter Rühren noch 1 Min. dünsten. Nun die Brühe angießen, Lorbeerblätter und Lauch zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, Deckel auflegen und die Suppe ca. 30 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Dabei nach ca. 15 Min. die Linsen in einem Sieb unter kaltem Wasser abbrausen und zum Garen mit in die Suppe geben.
3. Am Ende der Garzeit die Lorbeerblätter herausfischen und die Hälfte der Suppe aus dem Topf schöpfen. Die verbliebene Hälfte im Topf fein zerstampfen oder pürieren, dann die andere Hälfte wieder dazugeben.
4. Majoran abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, grob hacken und zur Suppe geben. Die Sahne einrühren und die Suppe mit dem Essig und den Gewürzen abschmecken.
5. Zwischendurch in einem Topf Wasser erhitzen und die Würstchen darin kurz ziehen und heiß werden lassen, dann in die Suppe geben. Zweite Möglichkeit: Würstchen in Stücke schneiden und direkt in der Suppe erwärmen.