

Kartoffelsuppe

Diese köstliche Kartoffelsuppe kommt bei uns in den kuscheligen Monaten regelmäßig auf den Tisch. Die Kinder lieben diese Suppe (mit Bockwurstchen) so sehr, dass sie mindestens zweimal nachnehmen. Die sämige Kartoffelsuppe wärmt so schön! Ihr könnt sie wunderbar für einen gemütlichen Abend vorbereiten. Und am nächsten Tag schmeckt sie nochmal besonders gut!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 50 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1,5 kg Kartoffeln (mehligkochend)
1 Gemüsezwiebel
1 Bund Suppengrün (Möhren, Lauch, Knollensellerie, Petersilie)
400 ml Rinderfond
400 ml Wasser
2 EL neutrales Öl
1 EL Majoran
1/2 TL Kümmel (gemahlen)
100 ml Sahne
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Schält zuerst die Kartoffeln und die Zwiebeln und schneidet sie in grobe Stücke (die Suppe wird nachher püriert). Schält die Möhren und schneidet sie, genauso wie den Lauch, den Knollensellerie und die Petersilie, ebenfalls in grobe Stücke.
 2. Gebt jetzt 2 EL neutrales Öl in einen großen Topf und bratet darin die Zwiebeln scharf an. Sie sollten leicht bräunlich werden, damit sie Röstaromen entwickeln.
 3. Dann gebt ihr die Kartoffeln und das restliche Gemüse dazu und röstet alles nochmal ein wenig an. Gießt jetzt 400 ml Rinderfond und 400 ml Wasser dazu und lasst das Gemüse weich köcheln.
 4. Anschließend würzt ihr mit 1 EL Majoran, ½ TL Kümmel, Pfeffer und ordentlich Salz. Püriert die Suppe mit einem Pürierstab und rührt anschließend 100 ml Sahne hinein. Fertig.
 5. Die Kartoffelsuppe schmeckt mit Würstchen, mit Croutons und frischem Brot.
-