

Kartoffelsuppe



Zutaten:

500 g festkochende Kartoffeln
2 Karotten
1/4 Selleriekopf
1 Pastinake od. Wurzelpetersilie
1 Blatt Liebstöckel
2 Lorbeerblätter
1-2 Pfefferkörner
4-5 Wacholderbeeren
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter / 2 EL Rapsöl
1 l Gemüsefond
1/2 Becher Sauerrahm
Essig, Salz und Pfeffer
zum Abschmecken
Petersilie zum Würzen
und Dekorieren

Zubereitung

Die Kartoffeln, den Sellerie, die Pastinake und die Karotten waschen und schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken.

Die Butter in einem großen Suppentopf schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Einen Teil der Kartoffeln und des Gemüses mit andünsten.

Bei Bedarf mit etwas Mehl stauben. Mit dem Gemüsefond aufgießen und zum Kochen bringen. Restliche Kartoffeln und Gemüse hinzugeben. Liebstöckel, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten weichkochen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und in fein hacken.

Den Sauerrahm unter die Suppe rühren. Suppe mit Essig, Salz und Pfeffer nach Bedarf abschmecken und mit der Petersilie bestreut servieren.

Wir geben in die angerichtete Suppe noch gerne ein paar klein geschnittene Käsewürfel = Familienrezept!

