

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium



PÜRIERTE KARTOFFELSUPPE

von Lars Rauchfuß





lars-rauchfuss.de

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium

Pürierte Kartoffelsuppe von Lars Rauchfuß



- Mengenangaben für 4 Personen
- Es wird ein großer Topf (etwa 5 l) benötigt

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- 1 Stange Porree
- ca. 400 g Möhren
- ½ Sellerieknolle
- Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- Liebstöckl, gerne auch Petersilie

Zubereitung

Gemüse würfeln. Zuerst die geschnittenen Zwiebeln andünsten, dann das übrige Gemüse hinzugeben. Mit heißer Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen. Dann ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit den Gewürzen und den Kräutern abschmecken.

Einen Teil des Gemüses entnehmen. Die verbleibende Suppe pürieren und das entnommene Gemüse wieder hinzugeben.

Diese deftige Kartoffelsuppe kann vegetarisch oder mit Würstchen oder auch Kasselerfleisch serviert werden.

Guten Appetit!