

# *Tempelhof-Schöneberger Kulinarium*



## **PÜRIERTE KARTOFFELSUPPE**

von Lars Rauchfuß





[lars-rauchfuss.de](http://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!**