

Kartoffelsuppe nach Großmutter's Art

Zutaten:

| | | |
|---------|-----------|----------------------------|
| 1 | Liter | Gemüsebrühen |
| 2 | | Zwiebeln |
| 1/2 | Knolle | Sellerie |
| 1 | Stange | Lauch |
| 2-3 | Esslöffel | Butter |
| 125 | ml | Weißwein |
| 500-750 | Gramm | Kartoffel (mehlig-kochend) |
| 1 | Prise | Muskat |
| 1 | Prise | Pfeffer |
| 300 | ml | süße Sahne |
| | | Speisestärke zum binden |

Zubereitung:

Gemüse schälen und klein schneiden.

Die gewürfelten Zwiebeln in der Butter anschwitzen. Danach mit dem Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe zusammen zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, würfeln und in die Suppe geben. Bei mäßiger Hitze ca. 15-18 Minuten garen.

Mit Salz, Muskat und Pfeffer kräftig würzen und das Ganze pürieren.

Die Kartoffelsuppe erneut erhitzen und die Sahne unterrühren, dann noch mal aufkochen lassen.

Je nach Bedarf mit Speisestärke leicht binden.

Mann kann auch mit Bohnenkraut und Thymian den Geschmack noch etwas verfeinern.

Dazu Schwarzbrot und Schinken reichen

*Guten Appetit liebe
Klatschmohnküche*