Badische Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Zwiebeln

1 große Karotte

1 Stange Lauch

1 halber Sellerie

750 g Kartoffeln (mehlig kochend)

1 ½ Liter Gemüsebrühe

1 Becher Sahne

3 EL Crème fraiche

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt, Majoran, Petersilie, Liebstöckel

Zubereitung:

Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Karotte schälen und fein würfeln, den Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Sellerie und die Kartoffeln schälen und grob würfeln.

Die Zwiebeln in einem großen Topf in heißer Butter glasig andünsten. 1/3 des Gemüses beiseite stellen. Das restliche Gemüse zu den Zwiebeln geben und ebenfalls andünsten. Die Kartoffeln zufügen und alles mit heißer Gemüsebrühe auffüllen. Majoran und Lorbeerblatt zugeben. Die Suppe aufkochen und etwa 25 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Anschließend das Lorbeerblatt entfernen. Nun die Sahne zugießen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Das restliche Gemüse etwa 15 Minuten in der Suppe ziehen lassen. Die Suppe mit Salz und den restlichen Gewürzen abschmecken.

Die Blätter von Petersilie und Liebstöckel zupfen und klein hacken. Vor dem Servieren auf jeden Teller Suppe einen Löffel Crème fraiche und die gehackten Kräuter geben.

Wer möchte, kann in die Suppe auch noch in Scheiben geschnittene Wiener Würstchen geben.

mattkeag

wünscht guten Appetit!