

Kartoffelsuppe

(für 4 Personen)

Zutaten:

200g Möhren

200g Porree

150g Schinkenspeckwürfel

30g Butter

500g Kartoffeln (Deutskens Beste)

700ml Wasser

1 Gemüsebrüherwürfel

1 Teelöffel Salz

4 Prisen Pfeffer

250g Sahne

3 Prisen Muskat

je nach Geschmack

2 Eßlöffel gehackte Petersilie oder klein geschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

Möhren schälen und klein schneiden. Porree waschen und in kleine Ringe schneiden, alles in einen Topf geben.

Schinkenwürfel und Butter hinzugeben und alles ca. 1 Minuten gut dünsten.

Kartoffeln schälen, diese auch in kleine Stücke schneiden und mit in den Topf geben. Das Wasser und den Brüherwürfel hinzufügen und alles zusammen aufkochen und garen lassen.

Nachdem Garvorgang wird alles püriert - je nach Geschmack fein oder grob.

Zum guten Schluss wird die Sahne und Muskat dazugegeben und es wird nochmal kurz aufgekocht und püriert oder nur umgerührt.

Die Suppe ist dann servier fertig und wird dann mit Petersilie oder Schnittlauch bestreut!

Gutes Gelingen und guten Appetit!