

Kartoffelsuppe

Zutaten

500 g Kartoffeln
1 St. Sellerieknolle (ca. 100 g)
1 Kleine Stange Lauch (ca. 150 g)
2 El Margarine
750 ml. klare Brühe
1 EL getrockneter Majoran
2 EL getrocknete Petersilie
Salz
Weißer Pfeffer
geriebene Muskatnuß
1 EL Sahne

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und fein würfeln. Sellerie ebenfalls schälen und fein würfeln. Den Lauch gründlich waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Margarine in einem Topf zerlassen und das Gemüse + Kartoffeln darin andünsten. Die Brühe angießen, den Majoran hinzufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. Köcheln lassen. Anschliessend den Topfinhalt mit einem Pürierstab zerkleinern. Die Suppe mit den Gewürzen kräftig abschmecken und Sahne + Petersilie hinzufügen. Wem die Konsistenz zu steif ist, der kann nach Belieben mit Brühe verdünnen.