

CREMIGE KARTOFFELSUPPE



ZUBEREITUNG

1.300 gr. Kartoffel
300 gr. Karotten
1.000 ml Brühe
1 Zwiebel
1 St. Lauch
(Kräuter-) Salz
Pfeffer
Maggi
Petersilie
Butterschmalz

ZUBEREITUNG

1. Ca. 1,1 kg Kartoffel und 200 gr. Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden, 200 gr. Kartoffeln und 100 gr. Karotten fein würfeln. Zwiebel würfeln und Lauch in feine Ringe schneiden. Petersilie klein hacken.
2. Zwiebel hellbraun dünsten
3. Die Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch in der Brühe ca. 20 min. gar kochen
4. Zeitgleich die fein gewürfelten Kartoffeln und Karotten im Butterschmalz gar rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die fertig gekochten Kartoffel und Karotten in der Brühe kurz pürieren, um eine cremige Konsistenz zu erhalten.
6. Suppe nochmals mit Salz, Pfeffer, Maggi und der gehackten Petersilie abschmecken.