

Kartoffel-Suppe von Mutter Hilde

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehligk.	2 Zwiebeln, mittelgroß	1 Bund Suppengemüse
1 EL Butterschmalz	1 Lorbeerblatt	1 TL Majoran, getrocknet
Salz	Pfeffer	1,2 L Gemüsebrühe
$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	1 Prise Muskat	

Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Suppengrün putzen, schälen und in Würfel schneiden.

In einem Suppentopf das Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln und das Suppengemüse kurz darin anschwitzen.

Das Lorbeerblatt und den getrockneten Majoran dazugeben. Dann die Kartoffelwürfel untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit der Brühe auffüllen, aufkochen und dann alles ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln.

In der Zwischenzeit die Würstchen in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Sobald die Kartoffeln zerfallen sind, die Suppe kräftig durchrühren und die Zutaten im Fond noch etwas zerstampfen. Auf keinen Fall mit dem Pürierstab arbeiten, denn dann wird die Suppe schleimig.

Tipp: Wenn eine Prinzess-Kartoffelsuppe gewünscht wird, dann das Ganze durch ein Sieb pürieren.

Die Wurststückchen unter die Suppe rühren und erhitzen, aber nicht mehr kochen.

Tipp: Falls die Suppe zu dicklich ist, oder beim Aufwärmen am nächsten Tag nachgedickt hat, mit etwas Brühe auffüllen.

Kartoffelsuppe mit Muskat würzen und abschmecken.

Um Anrichten die Petersilie über die Suppe streuen.

Andrea Safidine am 31. Oktober 2022