

Kartoffel-Suppe für den Winter

Für 2 Personen:

200 g Kartoffeln	eine Zwiebel	eine Lauchstange
200 g Sahne	2 EL Butter	1 l Gemüsebrühe
Majoran	ein Stück Zitronenschale	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln in Ringe hobeln und nur das Weiße vom Lauch in feine Ringe schneiden.

Kartoffeln, Zwiebeln und Lauch in der Butter andünsten. Dann die Brühe, Majoran und Zitronenschale hinzugeben. Alles salzen und pfeffern und bei geschlossenem Deckel eine halbe Stunde weich köcheln lassen.

Alles durch ein Sieb passieren und die Sahne hinzugeben. Alles nochmal für fünf Minuten offen köcheln lassen, mit dem Pürierstab aufmixen und fertig ist sie, die beste Kartoffelsuppe aller Zeiten.

Alexander Herrmann am 04. August 2020