



LECKERE KARTOFFELSUPPE

Dafür braucht Ihr:



- 1 kg Kartoffeln
- 3 Möhren
- 1 Stange Lauch oder ein paar Lauchzwiebeln
- etwas Fett oder Öl zum Anbraten
- Kräuter nach Geschmack (z.B. Majoran, Petersilie, Schnittlauch)
- 1 paar Esslöffel gekörnte Gemüsebrühe (je nach Geschmack)
- 1 Liter Wasser
- Pfeffer nach Geschmack
- Salz nach Geschmack
- evtl. 2 Paar Wiener

So geht's:

1. Kartoffeln und Möhren schälen und in (kleine) Würfel schneiden
2. Lauch oder Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
3. Fett (oder Öl) in einem Topf erhitzen und darin das Gemüse kurz andünsten.
4. Mit dem Wasser aufgießen und gekörnte Gemüsebrühe zum Abschmecken dazu geben. Probiert selbst aus wie viele Esslöffel Ihr braucht (evtl. 2-3) bis es Euch schmeckt.
5. Das Ganze aufkochen lassen und ca. $\frac{1}{2}$ Stunde leicht köcheln lassen (so lange bis die Kartoffeln und Möhren weich sind).
6. Kräuter, Salz und Pfeffer je nach Geschmack hinzufügen.
7. Mit dem Pürierstab oder einem Kartoffelstampfer das Gemüse grob zerkleinern, so dass aber noch ein paar Würfel in der Suppe zu finden sind.
8. Wer möchte legt in die fertige Suppe noch die Wiener oder schneidet diese in Scheiben.