



Ein Angebot der
kath. Seelsorgeeinheit Süßen-Gingen-Kuchen
Mail: KinderGlaubenSuessen@web.de

Rezept Kartoffelsuppe

Kartoffelsuppe für die Fastenzeit

Für 4 Personen:

750 g mehlig-kochende Kartoffeln

2 Zwiebeln

1 Stange Lauch

2 Möhren

1 EL Butterschmalz

1 ½ l Gemüsebrühe

1 Lorbeerblatt

½ TL Majoran

Salz, Pfeffer, und Muskatnuss

Und so geht es:

1. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, fein hacken. Lauch längs aufschneiden und gut waschen, in feine Scheibchen schneiden. Möhren schälen, klein würfeln.
2. Im Suppentopf bei mittlerer Hitze das Schmalz zerlassen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Gemüse nach und nach dazu und kurz andünsten. Brühe angießen, Lorbeerblatt, Majoran, Salz und Pfeffer dazu. Zugedeckt 30 Minuten köcheln.
3. Fertige Suppe im Topf etwas pürieren oder zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Guten Appetit!