



Kartoffelsuppe

Für 4 Personen



- 400 g Kartoffeln, mehligkochend, z. B. Adretta
- 1/2 Sellerieknolle
- 2 Möhren
- 1 Petersilienwurzel
- 100 g Lauch
- 40 g Butter
- 1 Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 1 1/2 l Brühe
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Majoran / Bohnenkraut
- 1 Lorbeerblatt
- 1 - 2 EL Crème fraîche
- etwas Petersilie, fein geschnitten

Gemüse putzen, grob schneiden. In Butter andünsten, mit Brühe aufgießen. Gewürze zugeben. 20 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen, Suppe pürieren, mit Crème fraîche garnieren. Mit Petersilie bestreuen.

