



Kochclub

Kartoffelsuppe



Zutaten für 4 Personen:

- 50 g Knollensellerie
- 1 kleine Karotte
- 2 Kartoffeln (à ca. 150 g)
- ½ Zwiebel
- 750 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kleine getrocknete Chilischote
- 150 g Sahne
- 20 g kalte Butter
- 2 Scheiben Knoblauch
- 1 Msp. frisch geriebener Ingwer
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- getrockneter Majoran
- gemahlener Kümmel
- 1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 2 dünne Frühlingszwiebeln

Wichtige Küchengeräte

Schneidebrett, Scharfes Messer, Sparschäler, Topf, Stabmixer, Muskatreibe

Dazu passt: Für Kartoffelgerichte habe ich mein Kartoffel Gewürz entwickelt. Mit indischem Bratkartoffelgewürz verfeinert ist die Suppe sicher eine geschmackliche Überraschung für Ihre Gäste.

Zubereitung

Den Sellerie und die Karotte putzen und schälen. Die Kartoffeln schälen und waschen, die Zwiebelhälfte schälen. Das Gemüse in 1/2 bis 1 cm große Würfel schneiden.

Die Brühe in einem Topf erhitzen. Die Gemüsewürfel mit dem Lorbeerblatt und der Chilischote in die Brühe geben und das Gemüse darin knapp unter dem Siedepunkt etwa 30 Minuten weich ziehen lassen.

Lorbeerblatt und Chilischote entfernen, maximal ein Drittel des Gemüses als Einlage herausnehmen und beiseitestellen. Die Sahne mit der Butter, dem Knoblauch und dem Ingwer in die Suppe geben und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer, je 1 Prise Majoran und Kümmel sowie Muskatnuss und Zitronenschale würzen.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Zuletzt in die Suppe geben und nur noch kurz darin ziehen lassen. Die Kartoffelsuppe mit den beiseitegelegten Gemüsewürfeln in vorgewärmten Suppentellern anrichten.

Nährwertangaben (pro 100g): Energie: 82,00 kcal, Fett: 6,40 g, Kohlenhydrate: 4,93 g