Erdäpfelcremesuppe

Die klassischen Erdäpfelcremesuppe gelingt bestimmt und schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 kg	Erdäpfel mehlig
2 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
25 g	Butter
1 l	Gemüsebrühe
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stange	Lauch
200 g	Möhren
3 Stiele	Majoran
200 g	Schlagobers
	Muskatnuss (frisch gerieben)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst die Erdäpfel für die Erdäpfelcremesuppe schälen, waschen und würfeln. Zwiebel schälen und schneiden. Die Butter in einem Kochtopf erhitzen die Zwiebel goldbraun anschwitzen. Erdäpfel und Lorbeerblatt dazu geben und mit 750 ml Gemüsebrühe aufkochen. Die Erdäpfel bei geringer Hitze ca. 25 Min köcheln lassen.

2. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Möhren und Lauch in der restlichen Gemüsebrühe ca. 8 Minuten kochen.

3. Die Erdäpfelsuppe mit einem Mixstab pürieren und den gewaschen und geschnittenen Majoran mit dem Schlagobers dazugeben und aufkochen. Möhren- Lauchbrühe hinzufügen

und mit Salz, Pfeffer und der gebriebenen Muskatnuss abschmecken. Suppe anrichten und eventuell mit frische Kräuter wie Petersilie oder Basilikum garnieren.

Tipp

Die Erdäpfelcremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen servieren.