# Kartoffelsuppe mit dem Dampfgarer

Bei diesem Rezept wird die Kartoffelsuppe mit dem Dampfgarer zubereitet. Dank der geringen Gartemperatur bleiben die Vitamine erhalten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 50 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 0.5 l | Gemüsefond |
| 2 Stk. | Herrenpilze (getrocknet) |
| 2 Stk. | Karotten |
| 0.5 kg | Kartoffeln |
| 0.5 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Prise | Majoran |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Salz |
| 3 EL | Schlagobers |
| 0.5 Stk. | Zwiebel (gehackt) |

## Zubereitung

1. In wenigen Handgriffen ist die **Kartoffelsuppe mit dem Dampfgarer** fertig. Kartoffeln zu Beginn schälen und diese in feine Stücke würfeln.

2. Einen Dampfgarer-Behälter bereitstellen und Kartoffelwürfel, ganze Karotten und getrocknete Herrenpilze hineingeben. Suppenfond darauf schütten und mit frisch geschnittenem Majoran, gepresster Knoblauchzehe wie auch Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Dampfgarer auf 100 Grad Celsius einstellen und die Suppe für 30 bis 35 Minuten darin belassen. Vor dem Pürieren mit einem Mixstab die ganzen Karotten aus der Suppe entfernen und im Anschluss mit Schlagobers verfeinern.

4. Die ganzen Karotten nun in feine Scheiben trennen und wieder zur Suppe geben. Mit Salz

und Pfeffer abschmecken und servieren.

## Tipp

Die Kartoffelsuppe mit frisch gehackten Schnittlauch garnieren.