

Kartoffelsuppe

Die klassische Kartoffelsuppe lässt sich immer wieder anders zubereiten. So kann man sie mit geröstetem Speck, Räucherlachs oder magerem Schinken verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

600 g	Kartoffeln
3 Stk.	Karotten
500 l	Bouillon
250 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Majoran
200 g	Herrenpilze
0.5 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Für die **Kartoffelsuppe** zuerst Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze putzen, je nach Sorte gegebenenfalls zerkleinern.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Etwas Öl im Topf erhitzen, Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin anrösten. Pilze zufügen und kurz mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen.
3. Kartoffelwürfel und Lorbeerblatt zufügen, auf niedrige Hitze reduzieren. Mit Pfeffer, Salz und Majoran würzen. Bei 100 Grad etwa eine halbe Stunde lang weich dämpfen.
4. Während der Garzeit die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Brühe oder Salzwasser zum Kochen bringen, Karottenwürfel zufügen und auf kleinster Stufe (100 Grad) rund 7 bis 8 Minuten weich dämpfen. Anschließend abseihen.
5. Sobald die Kartoffeln weich sind, das Lorbeerblatt aus der Suppe fischen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Nach Belieben etwas Brühe aufgießen und mit Schlagobers verfeinern. Die Karottenwürfel als Einlage in die Suppe geben.

Tipp

Die Kartoffelsuppe vor dem Servieren mit frisch gehackten Kräutern bestreuen. Dieses Gericht kann man sehr gut im Dampfgarer zubereiten.