

Omas Kartoffelsuppe

Omas cremige Kartoffelsuppe ist ein Klassiker unter den Suppenrezepten. Das einfache und preiswerte Gericht gelingt im Nu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

700 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Bund	Suppengrün
3 TL	Gemüsebrühepulver
1.5 l	Wasser
	Olivenöl
2 Stk.	Lorbeerblätter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für **Omas Kartoffelsuppe** schälst du zuerst die Kartoffeln, putze das Suppengemüse und schneide alles in feine kleine Würfel.
2. Erhitze in einem großen Suppentopf etwas Olivenöl und dünste das Suppengemüse darin glasig an. Wenn du möchtest, kannst du dieser leckeren Basis auch einige Schinkenwürfel oder Speck hinzufügen. Nun fügst du die vorbereiteten Kartoffeln hinzu. Gieße genug Wasser darüber, damit alles gut bedeckt ist. Wirf noch zwei Lorbeerblätter und das Gemüsebrühepulver in den Topf und lass alles für etwa 20 Minuten vor sich hin köcheln.
3. Sobald die Kartoffeln schön weich sind, nimmst du die Lorbeerblätter heraus und pürierst die Suppe zu einer feinen, sämigen Kartoffelsuppe. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Omas Kartoffelsuppe noch zusätzlich mit in Scheiben geschnittene Frankfurter Würstchen garnieren.