



## **Traditionelle Kartoffelsuppe: Einfaches Grundrezept, das immer gelingt**

### **Kochutensilien**

- Topf
- Pürierstab
- Feinmaschiges Sieb

### **Zutaten**

- 300g Kartoffeln, mehligkochende
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 150g Lauch
- 30g Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Lauch putzen, der Länge nach aufschlitzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 1/2 cm große Würfel schneiden.

Butter in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebeln und Lauch darin unter Rühren 1-2 Minuten andünsten. Die Kartoffeln und den Knoblauch dazugeben. Mit der Brühe aufgießen, salzen und aufkochen lassen. Dann das Gemüse bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 25 Minuten weichkochen.

Die Suppe im Topf mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb streichen und wieder in den Topf geben. Mit Salz & Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Das ist eine Basis, die Ihr nun nach Eurem Geschmack aufpeppen und abwandeln könnt.