



Traditionelle Kartoffelsuppe: Einfaches Grundrezept, das immer gelingt

Kochutensilien

- Topf
- Kartoffelstampfer oder
- Pürierstab
- Feinmaschiges Sieb

Zutaten

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Bund Suppengrün Karotte, Sellerie, Lauch
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butter oder Butterschmalz
- 1 Liter Gemüsefond oder Rinderbrühe
- 1 Lorbeerblatt 2 Pimentkörner
- 1 –2 TL gerebelter Majoran
- Frisch geriebene Muskatnuss Salz und schwarzer Pfeffer
- Etwas frische Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung

Schritt 1 Vorbereitung:

Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Das Suppengrün waschen, putzen und ebenfalls klein würfeln. Zwiebel abziehen und fein hacken.

Schritt 2 Röstaromen erzeugen:

Butter in einem großen Topf schmelzen. Zwiebeln und Suppengrün darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten sanft anrösten. Das setzt wertvolle Aromen frei.

Schritt 3 Ankochen:

Kartoffelwürfel dazugeben, kurz mitdünsten und mit der heißen Brühe ablöschen. Lorbeerblatt und Pimentkörner hinzugeben.

Schritt 4 Köcheln lassen:

Alles aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.



Schritt 5 Stampfen & Abschmecken:

Lorbeerblatt und Piment herausnehmen. Die Suppe mit dem Kartoffelstampfer bis zur gewünschten Sämigkeit zerdrücken, anschließend mit dem Pürierstab kurz sämig pürieren oder durch ein feinmaschiges Sieb passieren.

Majoran zerreiben und einrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit frischer Petersilie servieren.

TIPP: Püriere Kartoffelsuppe niemals zu lange oder auf höchster Stufe mit einem Hochleistungsmixer! Dabei wird die pflanzliche Stärke so stark zerschlagen, dass die Masse zäh und leimig wird. Verwende am besten einen klassischen Kartoffelstampfer für rustikale Textur oder passe die Suppe nur ganz kurz mit dem Pürierstab an.