

KARTOFFELSUPPE MIT KAREMELLISIERTEN ZWIEBELN



Zutaten für die Kartoffelsuppe ausreichend für 3-4 Personen

- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Liter Gemüsebrühe
- (optional Wasser und Instantbrühe)
- 200 ml Sahne
- ggfs. etwas Wasser zum nachfüllen
- Majoran
- 1 TL Stärke zum abbinden
- Salz & Pfeffer

Zutaten für die karamellisierten Zwiebeln

- 4 kleine Zwiebeln
- 2 Eßl brauner Zucker
- 2 Eßl Apfelessig, naturtrüb
- 2 Eßl Butter
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und auf ein Backblech legen und bei 200°C im Backofen ca. 1 Stunde backen.

Die Kartoffeln herausnehmen und aus der Kartoffelschale pellen. Das geht ganz einfach mit einem großen Löffel. Die Kartoffeln in einen Topf geben und mit der Gemüsebrühe aufkochen. Etwas Majoran hineingeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne verfeinern. Dabei mit einem Pürierstab durch die Suppe mixen. Die Suppe ist je nach Kartoffelmenge cremig. Die Kartoffelsuppe bei Bedarf abbinden. Dafür einen Teelöffel Stärke und einer Tasse mit einem Schluck Wasser verrühren und in die Suppe geben, kurz aufkochen lassen und gut umrühren, damit sich nichts am Boden absetzt.

Für die karamellisierten Zwiebeln die Zwiebel schälen und in dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne auf den Herd setzen und die Butter hineingeben zum schmelzen. Dann den braunen Zucker auf den Pfannenboden verteilen und den Essig hinzugeben. Nun die Zwiebeln hineinlegen und auf mittlerer Hitze die Zwiebeln schmoren. Nach ca. 10 Minuten die Zwiebeln vorsichtig mit einer Gabel wenden und nochmals schmoren bis sie auch auf der unteren Seite gebräunt sind.

Die Kartoffelsuppe in Schalen anrichten und die karamellisierten Zwiebeln verteilen. Wer möchte kann noch etwas Crunch streuen. Ich habe eine Petersilienwurzel mit den Kartoffeln im Backofen gebacken, danach auskühlen lassen und pulverisiert. Die Petersilienwurzel habe ich in Scheiben geschnitten und mit Öl mariniert. In einer anderen Ecke des Backblechs haben Sie dann gebacken.