

Sören Anders
Kartoffelcremesuppe**Mittwoch, 4. Dezember 2024**
Rezept für 4 Personen

Dauer: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche, Schnelle Küche, Leichte Küche

Zutaten:

700 g	Kartoffeln, mehligkochend
1	Zwiebel
1/2 Stange	Lauch
150 g	Knollensellerie
1	Möhre
50 g	Speck
1 EL	Butterschmalz
1,5 l	Gemüsebrühe
1	Lorbeerblatt
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1/2 Bund	glatte Petersilie
80 ml	Sahne
etwas	Muskat (frisch gerieben)

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln.
2. Zwiebel, Lauch, Sellerie und Möhre waschen, schälen bzw. putzen und würfeln.
3. Speck würfeln.
4. In einem großen Topf mit Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen. Sellerie, Möhre, Lauch und Speck zugeben und anbraten. Dann Kartoffelwürfel zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Das Lorbeerblatt zugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und das Gemüse weichkochen.
5. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.
6. Petersilienblätter und Sahne in einen Pürierbecher geben und fein mixen.
7. Sobald Gemüse und Kartoffeln weichgekocht sind, die Zutaten im Suppenfond fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Petersiliensahne unter die Suppe ziehen, nochmals abschmecken. Die Suppe anrichten und servieren.

Pro Portion: 335 kcal/ 1400 kJ
31 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 19 g Fett