

Andrea Safidine
Kartoffelsuppe von Mutter Hilde**Montag, 31. Oktober 2022**
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche, Grundrezept

Hier die Variante von Mutter Hilde, quasi ihr persönliches Grundrezept:

Zutaten:

800 g	Kartoffeln, mehligkochend
2	Zwiebeln, mittelgroß
1 Bund	Suppengemüse (Lauch, Möhre, Sellerie)
1 EL	Butterschmalz
1	Lorbeerblatt
1 TL	Majoran, getrocknet
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1,2 l	Gemüsebrühe (oder leichte Fleischbrühe)
2 Paar	Wiener Würstchen
½ Bund	krause Petersilie
1 Prise	Muskat (frisch gerieben)

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden.
2. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
3. Das Suppengrün putzen, schälen und in Würfel schneiden.
4. In einem Suppentopf das Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln und das Suppengemüse kurz darin anschwitzen.
5. Das Lorbeerblatt und den getrockneten Majoran dazugeben. Dann die Kartoffelwürfel untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Mit der Brühe auffüllen, aufkochen und dann alles ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln.
7. In der Zwischenzeit die Würstchen in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden.
8. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
9. Sobald die Kartoffeln zerfallen sind, die Suppe kräftig durchrühren und die Zutaten im Fond noch etwas zerstampfen. Auf keinen Fall mit dem Pürierstab arbeiten, denn dann wird die Suppe schleimig.
Tipp: Wenn eine „Prinzess-Kartoffelsuppe“ gewünscht wird, dann das Ganze durch ein Sieb pürieren.
10. Die Wurststückchen unter die Suppe rühren und erhitzen, aber nicht mehr kochen.
Tipp: Falls die Suppe zu dicklich ist, oder beim Aufwärmen am nächsten Tag nachgedickt hat, mit etwas Brühe auffüllen.
11. Kartoffelsuppe mit Muskat würzen und abschmecken.
12. Zum Anrichten die Petersilie über die Suppe streuen.
Tipp: Wer ein bisschen mehr macht, kann die Suppe am nächsten Tag noch einmal genießen. Suppen schmecken am nächsten Tag oftmals noch besser.

Pro Portion: 475 kcal/ 1980 kJ
37 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 28 g Fett