

# Kartoffelsuppe

für 6 Personen



## **Zutaten**

1 mittelgroße Zwiebel gewürfelt 2 x 2 mm

0,1 l Olivenöl

4 große Kartoffel geschält

5 große Karotten

2 mittelgroße Zucchini

1 Staudensellerie

4 Lorbeerblätter

1 TL Kümmel

1 EL Majoran

1 EL Gemüsepulver

1 TL Salz

2 TL Zucker

2 l heißes Wasser

1 etwas Saft einer Zitrone

2-4 TL Kartoffelmehl

## **Zubereitung**

- 1.** Gemüse in 1 cm große Stücke würfeln
- 2.** in einen großen Topf 0,1 l Olivenöl geben und darin Zwiebelwürfel anbräunen
- 3.** nach und nach das Gemüse in der Reihenfolge, Kartoffel, Karotten, Zucchini und Staudensellerie zugeben und andünsten
- 4.** 4 Lorbeerblätter, 1 EL Majoran, 1 TL Salz, 1 EL Gemüsepulver, 2 TL Zucker und 2 TL Zitronensaft zugeben
- 5.** mit 2-3 l warmen Wasser aufgießen und auf gewünschte Konsistenz verdünnen und 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen
- 6.** darauf achten dass das Gemüse noch guten Biss hat
- 7.** danach die Lorbeerblätter herausnehmen und mit Pürierstab das Gemüse zerkleinern, so dass noch Textur vorhanden ist
- 8.** mit Salz, eventuell etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken, muss leicht säuerlich und einen Hauch von Süße haben
- 9.** 2 TL Kartoffelmehl mit etwas kaltem Wasser anrühren und in den Topf unter Rühren zugeben und aufkochen und so die Konsistenz der Suppe einstellen

**Tip:** Wird Kartoffelsuppe eingefroren, verliert das Kartoffelmehl die Bindung und muss nach dem Auftauen erneut zugegeben werden!

*Eine Kartoffelsuppe sollte nicht zu dickflüssig serviert werden, diese kann mit bis der Hälfte an warmen Wasser weiter verdünnt werden. Anschließend noch mal nachwürzen und eventuell mit Kartoffelmehl die Konsistenz erneut einstellen!*

- 10.** Kartoffelsuppe in Suppenteller geben mit Tomatenwürfel, Parmesan und Petersilie anrichten

*Hierzu serviert man Baguette oder in etwas Olivenöl angeröstete Weißbrotwürfel.*