

Kartoffelsuppe

à la Merkel

Die Zubereitung

1. Zwiebeln fein hacken, mit Butter ungefähr drei Minuten lang in einem großen Topf anschwitzen. Salzen.
2. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, Lauch in Ringe schneiden, gut waschen. Beides zu den Zwiebeln geben. Ablöschen mit Brühe.
3. Den Deckel schließen und die Suppe 20 bis 30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
4. Mit dem Plurierstab-pürieren - oder klassisch mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
5. Majoran, Sahne und Senf unterrühren.
6. Man kann zum Schluss Würstchen in die Suppe schneiden.



Die Zutaten

(für 4 Personen)

- 2 kl. Zwiebeln
- 1 EL Butter
- Salz
- 800g festk. Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1,25 l Gemüsebrühe
- 2 TL getr. Majoran
- 100 ml Schlagsahne
- 1 TL Senf (scharf)

Zubereitungs-Zeit

Vorbereitung: 30 Min

Kochen: 30 Min

Nachbereitung: 10 Min