

Kartoffelsuppe



Aus Für jeden Tag 10/2012



Foto: Matthias Haupt

Zutaten Für 6 Portionen

1 Gemüsezwiebel, (ca. 300 g)
800 g Kartoffeln, (vorwiegend festkochend)
2 El Butter
Salz
Pfeffer
1,3 l Gemüsebrühe
200 ml Schlagsahne
2 Lorbeerblätter
5 Majoranstiele
1 Süßkartoffel, (ca. 300 g)
1 El Öl
2 El Butter
1 Msp. Chiliflocken
Muskat

Zeit Arbeitszeit: 40 Min.

Nährwert

Pro Portion 344 kcal
Kohlenhydrate: 32 g
Eiweiß: 5 g
Fett: 21 g

Schwierigkeit

[Einfach](#)

Zubereitung

1. 1 Gemüsezwiebel (ca. 300 g) fein würfeln. 800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend) schälen und würfeln. 2 El Butter zerlassen, Zwiebeln und Kartoffeln darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1,3 l Gemüsebrühe und 200 ml Schlagsahne zugießen, 2 Lorbeerblätter und 2 Majoranstiele zugeben, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 Min. garen.
2. 1 Süßkartoffel (ca. 300 g) schälen, sehr fein würfeln. 1 El Öl und 2 El Butter in einer Pfanne erhitzen. Süßkartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze 10–12 Min. braten. Blätter von 3 Stielen Majoran abzupfen und hacken. Zu den Süßkartoffeln geben, mit Salz, Pfeffer und 1 Msp. Chiliflocken würzen.
3. Lorbeer und Majoran aus der Suppe entfernen, Suppe mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit den Süßkartoffelwürfeln anrichten, mit einigen Majoranblättchen garnieren.