

Kartoffelsuppe

Zutaten für 6 Personen

1 kg Kartoffeln,
1 Zwiebel,
2 EL eingesottene Butter,
2 Lauchstengel,
2 Karotten,
1 1/2 l Bouillon,
1 TL Mehl,
3-4 EL Rahm,
1 EL frisch gehackter Majoran,
2 EL gehackte Petersilie,
Salz,
Pfeffer,
Muskatnuss,
1 Schuss Essig

Zubereitung

Zwiebel hacken, in Butter hellgelb dünsten. Kartoffeln schälen und würfeln. Lauch und Karotten schälen und kleinschneiden. Mit den Kartoffeln zugeben, 1-2 Minuten mitdünsten. Mit Bouillon auffüllen und 30 Minuten kochen. Durch das Passevite treiben. Mehl mit Rahm gut verklopfen. Zusammen mit Majoran und Petersilie zugeben. 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren auf kleinem Feuer kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Vor dem Anrichten einen kleinen Schuss Essig beifügen. Dazu nach Belieben geröstete Brotwürfel servieren oder fein gescheibelten Emmentaler Käse in die Suppenteller legen und die heiße Suppe darübergießen