

Kartoffelsuppe



0,90 €

Kosten / Portion



120 Min.

Zeitaufwand



einfach

Schwierigkeit

Zutaten pro Portion:

- 300 g Kartoffeln mehligkochend
- 40 g Möhren
- 30 g Sellerie
- 1 Paar Wiener Würstchen
- 75 g Baguette
- Muskatnuss
- Majoran

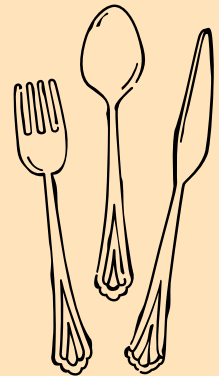
Zubereitung:

Kartoffeln, Möhren, Sellerie schälen und klein schneiden und mit Wasser bedeckt ca. 30 Minuten kochen.

Suppe mit einem Schneebesen, Quirl oder Pürierstab bis zur gewünschten Homogenität mixen.

Je nach gewünschter Konsistenz Wasser hinzugeben.

Suppe mit Majoran, Salz und Muskat abschmecken und mindestens zehn Minuten ziehen lassen.



Tipp:

Auf jeden Fall genug Zeit für die Vorbereitung einplanen. Kartoffeln schälen dauert bei großen Mengen schnell länger als gedacht. Die angegebene Zubereitungszeit beinhaltet die Vorbereitung von etwa 4,5 kg Kartoffeln (15 Portionen)

