

# Deutsche Kartoffelsuppe

Die Zwiebel, die Wurzelpetersilie und Karotte kleinschneiden und in heißer Butter vorsichtig anbraten. Kartoffeln (je 4 gleich große pro Person, die mit isst) schälen und in Würfel schneiden.

Das angebratene “Kleingemüse” mit etwas Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen (ca. 5 Minuten) dann die Kartoffelstücke dazu geben.

Mit Brühe so aufgießen, dass die Kartoffeln bedeckt sind. Dazu geben nach Geschmack: Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, Rosmarin,... kochen lassen mit geringer Wärmezufuhr... es darf leicht ‘blubbern’. Die Garzeit hängt von der Größe der Kartoffelstücke ab (10-20 Minuten). Gut beobachten und nicht verkochen lassen. Am Ende Lorbeer und Rosmarin entfernen, eventuell nachwürzen.

Kräuter (TK) hinzufügen nach Geschmack und wenn man es “sämiger” mag, zwei Esslöffel Kartoffelstücke herausnehmen, mixen und wieder hineingeben.

Mit oder ohne Würstchen lecker!!!



## Zutaten:

- 1 große Zwiebel
- Kartoffeln (4 Stück pro Person)
- 1 Knoblauchzehe
- Butter zum Anbraten
- 1 Karotte
- 1 Wurzelpetersilie oder Pastinake
- Weißwein zum Ablöschen
- Salz und Pfeffer
- Würzen: Lorbeer, Rosmarin,...
- Kräuter (evtl. tiefgekühlt)

