

# Kartoffelsuppe



Zutaten:	Zubereitung:	Meine Hinweise/ Arbeitsgeräte:
1 Zwiebel ½ Stängel Lauch	schälen, waschen und fein würfeln halbieren, putzen, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. waschen, schälen und würfeln waschen, schälen und würfeln, alles zugedeckt zur Seite stellen.	
2 Karotten 400g Kartoffeln		
30g Plattenfett	In einem Gemüsetopf erhitzen und Zwiebeln und Lauch darin glasig dünsten Karotten und Kartoffeln zugeben und mit ablöschen. zugeben und das Ganze aufkochen.	
750 ml Wasser 1 TL Brühpulver		
150ml süße Sahne	Mit dem Pürierstab alles pürieren, zugeben und nochmals pürieren. Die Suppe mit abschmecken. in Streifen schneiden, zugeben und 10 min. garziehen.	
Pfeffer, Salz, Brühpulver und Knoblauch		
4 Saitenwürstchen		
1 EL frische Petersilie	waschen, putzen und fein hacken, vor dem Servieren über die Suppe streuen.	

Dazu werden frische Mehrkornbrötchen serviert und ein Glas Apfelsaftschorle!

Guten Appetit !!