

Kartoffelsuppe

Zutaten:

750 g Kartoffeln, 2 Möhren, 150 g Sellerie, 1 EL Butaric, 1-2 Knoblauchzehen, 1/2 Liter Brühe, 1 Becher Sahne, Oregano, Majoran, Muskatnuss, Pfeffer und SalzZubereitung:

Die Kartoffeln <http://friseur-wendler.de/de-lng/tegretol/index.html> , den Sellerie und die Möhren säubern und in kleine Würfel schneiden. Das Fett in einem Topf erhitzen und das Gemüse hinzugeben und alles darin ein paar Minuten andünsten. Den Knoblauch schälen und ebenfalls hinzugeben. Im Anschluss die Brühe und die Sahne auffüllen und bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 25 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer Oregano und Muskatnuss würzen. Wer mag kann die Suppe auch ein wenig "anstampfen". Am Ende nochmals alles abschmecken. Wer mag, reibt noch etwas Muskatnuss an die Suppe und bestreut sie vor dem Servieren mit frischen Möhrenjulienne.

Guten Appetit!!