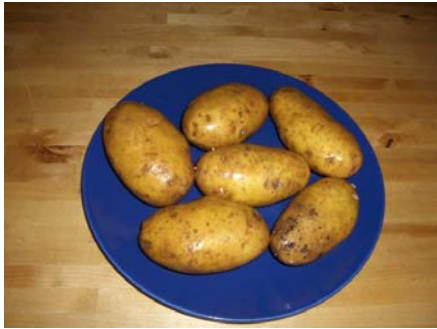


Kartoffelsuppe

Zutaten



6 mittelgroße Kartoffeln



1 Karotte

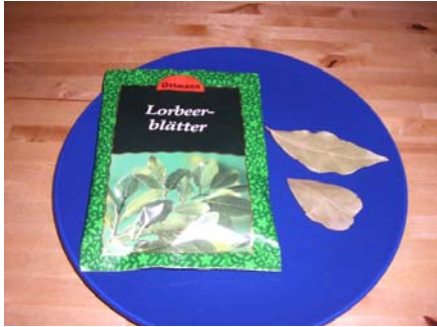


1 Stange Lauch



1 Zwiebel

Kartoffelsuppe



2 Lorbeerblätter



1 ½ Liter Wasser



3 bis 4 Brühwürfel



2 Esslöffel Saure Sahne

Kartoffelsuppe



1 Esslöffel Butter

Zubereitung



Kartoffeln schälen und geschälte Kartoffeln waschen

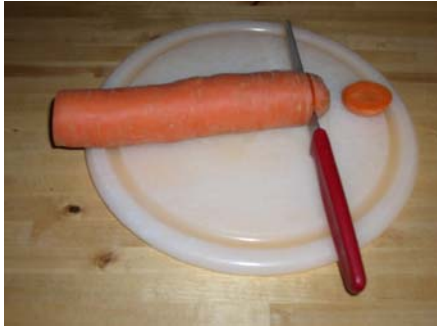


Kartoffeln klein schneiden



Kartoffeln zur Seite stellen

Kartoffelsuppe



Karotten-Enden abschneiden



Karotte schälen

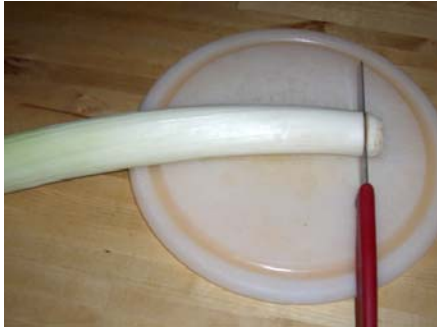


Karotte in Scheiben schneiden



Karotte zur Seite stellen

Kartoffelsuppe



Lauch-Ende abschneiden



äußerste Schale vom Lauch entfernen



Lauch waschen



Lauch in Ringe schneiden

Kartoffelsuppe



Lauch auf einen Teller legen



Zwiebel schälen



Zwiebel grob hacken



Zwiebel auf Teller legen

Kartoffelsuppe



Topf auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten

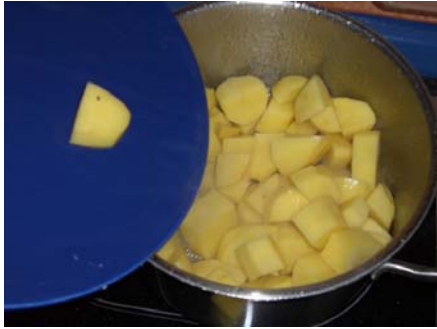


Butter in den Topf geben



Butter schmelzen lassen

Kartoffelsuppe



Kartoffelstücke in den Topf geben



Karottenstücke in den Topf geben



Lauchstücke in den Topf geben



Zwiebelstücke in den Topf geben

Kartoffelsuppe



alles kurz anbraten und umrühren



Wasser in den Topf gießen



Lorbeerblätter in den Topf geben



alles aufkochen lassen

Kartoffelsuppe



Herdplatte auf mittlere Stufe schalten



Deckel auf den Topf legen und
alles ca. 30 Minuten köcheln lassen



Lorbeerblätter aus dem Topf nehmen



mit dem Stabmixer Gemüse pürieren ...

Kartoffelsuppe



... bis keine Stücke mehr in der Suppe sind



Brühwürfel dazugeben



Schmand dazugeben



alles kräftig miteinander verrühren – fertig!

Guten Appetit!