

Kartoffelsuppe mit Debreziner



Zutaten für vier Personen:

1 L Gemüsebrühe
3 mittlere Kartoffeln
1 Scheibe Sellerie (ca. 1 cm dick)
1 Karotte
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat
2-4 Debreziner

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Kartoffeln schälen und würfeln. Sellerie putzen und würfeln. Karotte schälen und in Scheiben schneiden.

2. Alles Gemüse in der Gemüsebrühe 30 Minuten lang köcheln lassen, dann mit dem Stabmixer fein pürieren.

3. 100 ml Sahne zugeben, verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4. Inzwischen auch die Debreziner in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anbraten.

Hinweise:

Optionale Garnitur mit Julienne-Streifen von der Karotte.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Suppen, Gemüse, Wurst, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023