



Westfälische Kartoffelsuppe

Für 4 Personen

700 g Kartoffeln
60 g Knollensellerie
250 g Möhren
1 Zwiebel
1-2 Lorbeerblatt
1-2 Gewürznelken
40 g Butter
1 ½ l Gemüsebrühe
200 g Lauch
125 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Majoran
Muskatnuss

Die Kartoffeln, die Möhren und den Knollensellerie waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. 40 g Butter in einem Topf zerlassen und die Sellerie- und Möhrenwürfel darin andünsten.

Währenddessen die Zwiebel abziehen und mit dem Lorbeerblatt und der Gewürznelke spicken. Die Kartoffelwürfel und die gespickte Zwiebel mit in den Topf geben. 1 ½ Liter Gemüsebrühe hinzugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Lauchscheiben die Außenblätter, das Wurzelende und das Grün des Lauches entfernen. Die Stange längs halbieren, gründlich waschen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Lauchscheiben mit zur Suppe geben und ca. 10 Minuten weiter kochen lassen.

Die gespickte Zwiebel entfernen. Etwa 1/3 der Kartoffelsuppe pürieren und mit der Sahne verrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuss abschmecken.

Tipp: Als Einlage eignen sich Mettenden, Räucherlachs oder Pfifferlinge.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

