

Kartoffelsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Kartoffeln, 1 große Porreestangen, 1,2 Möhren, 1,6 l Wasser, 0,4 l Milch, 4 Spritzer Worcester-Sauce, 1,2 Esslöffel Sonnenblumenöl, 4 Bockwürstchen, 5 Teelöffel gekörnte Brühe.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Porreé putzen in Scheiben schneiden und waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

In einem großen Kochtopf das Sonnenblumenöl geben und die Möhren darin kurz andünsten. Anschließend den Porreé und die Kartoffeln dazugeben. Mit dem Wasser auffüllen und die gekörnte Brühe dazugeben. Insgesamt ca. 45 bis 60 Minuten kochen lassen, so dass das Gemüse durchgekocht ist.

Nun mit einem Pürierstab die Suppe pürieren, Milch dazugeben, mit weißem Pfeffer, Salz und der Worcester-Sauce abschmecken.

Jetzt die Bockwürstchen entweder ganz oder in Scheiben geschnitten dazu geben und die Suppe noch mal kurz aufkochen lassen.

ANRICHTEN: Zum Anrichten kann gehackte Petersilie auf die Suppe gestreut werden. Als Beilage passt sehr gut ein frisches Graubrot. Nach Wunsch kann mit der Worcester-Sauce nachgewürzt werden.

Gutes Gelingen und guten Appetit!