

Kartoffelsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Kartoffeln, 1 Karotte, 1 Lauch, 1 Gewürznelke, 1 Lorbeerblatt, 500 ml Fleischbouillon, Majoran, Milch.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

Karotten schälen und würfeln.

Lauch waschen und in Ringe schneiden.

Die Zubereitung:

Kartoffeln, Karotten und Lauch zusammen mit der Gewürznelke und dem Lorbeerblatt in der Fleischbouillon weich kochen. Durch ein Passe-vite treiben oder mit dem Mixerstab pürieren. Mit Majoran und evtl etwas Milch abschmecken.