

Süderooger Kartoffelsuppe

Mengen nach Gefühl...

Zutaten:

Kartoffeln

Zwiebeln

Olivenöl

Suppengemüse (eingeweckt oder frisch)

Salz

Kräuter

Muskat

etwas Pfeffer

Sauerrahm

Kartoffeln schälen /Frühkartoffeln waschen und Schale abreiben, dann in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, würfeln und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Kartoffelscheiben hinzufügen und kurz mit anbraten. Mit kochendem Wasser ablöschen und leicht bedecken. Salz hinzufügen und bei geschlossenem Deckel aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze gar kochen, dann das eingeweckte Suppengemüse hinzufügen (frisches Suppengemüse während des Kochens bereits hinzufügen). Mit einem Stampfer das Gemüse und die Kartoffeln zerkleinern (nicht pürieren!). Mit frischen Kräutern (Petersilie, Liebstöckel und was der Garten so hergibt) verfeinern und mit Gewürzen abschmecken. Suppe etwas abkühlen lassen und nach Geschmack Sauerrahm unterrühren.

Tipp: Wir verwenden Bio-Gemüse und Bio-Milchprodukte.