

Hessische Kartoffelsuppe

(für 4 Personen)

- 500 g Kartoffel-Würfel
- 150 g Sellerie-Würfel
- 150 g Karotten-Würfel
- 25 g Butter
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 700 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Gemüsezwiebeln
- Kümmel gemahlen
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Oregano



Zubereitung:

Kartoffeln, Sellerie, Karotten waschen, schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Knoblauch durch eine Presse drücken. Butter und Öl im Topf erhitzen, Zwiebelwürfel dazu geben und anschwitzen, Kartoffelwürfel dazu geben und leicht anbraten. Gemüsewürfel mit zugeben und leicht anschwitzen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Oregano, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Kümmel würzen. Das ganze etwa 30 min köcheln lassen. Sahne dazu geben und abschmecken.

Wenn nötig noch etwas Wasser zugeben.

Guten Appetit!



Hessische Kartoffelsuppe

(für 4 Personen)

- 500 g Kartoffel-Würfel
- 150 g Sellerie-Würfel
- 150 g Karotten-Würfel
- 25 g Butter
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 700 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Gemüsezwiebeln
- Kümmel gemahlen
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Oregano



Zubereitung:

Kartoffeln, Sellerie, Karotten waschen, schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Knoblauch durch eine Presse drücken. Butter und Öl im Topf erhitzen, Zwiebelwürfel dazu geben und anschwitzen, Kartoffelwürfel dazu geben und leicht anbraten. Gemüsewürfel mit zugeben und leicht anschwitzen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Oregano, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Kümmel würzen. Das ganze etwa 30 min köcheln lassen. Sahne dazu geben und abschmecken.

Wenn nötig noch etwas Wasser zugeben.

Guten Appetit!



Hessische Kartoffelsuppe

(für 4 Personen)

- 500 g Kartoffel-Würfel
- 150 g Sellerie-Würfel
- 150 g Karotten-Würfel
- 25 g Butter
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 700 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Gemüsezwiebeln
- Kümmel gemahlen
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Oregano



Zubereitung:

Kartoffeln, Sellerie, Karotten waschen, schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Knoblauch durch eine Presse drücken. Butter und Öl im Topf erhitzen, Zwiebelwürfel dazu geben und anschwitzen, Kartoffelwürfel dazu geben und leicht anbraten. Gemüsewürfel mit zugeben und leicht anschwitzen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Oregano, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Kümmel würzen. Das ganze etwa 30 min köcheln lassen. Sahne dazu geben und abschmecken.

Wenn nötig noch etwas Wasser zugeben.

Guten Appetit!

