

KARTOFFELSUPPE



Zutaten:

- ½ Zwiebel
- 1 Karotte
- 500 Gramm Kartoffeln
- 1 EL Butter
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 250 ml Gemüsebrühe
- ½ Becher Sahne
- Wiener Würstchen

Portionen : 4



Dauer: 35 Minuten



Zutaten	Zubereitung	Geräte und Gefäße
Zwiebel Karotte Kartoffeln	▪ Zwiebel, Karotte und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden	Brett Schäler Messer
Butter Salz Pfeffer Gemüsebrühe	▪ Butter abwiegen ▪ Gemüsebrühe anrühren ▪ Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebeln glasig dünsten ▪ Kartoffeln und Karotten zu den Zwiebeln in den Topf geben und diese kurz mit braten ▪ Alles anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.	Waage Messbecher großer Topf Pürierstab
Sahne Wiener Würstchen	▪ Topf von der Herdstelle nehmen und die Suppe langsam pürieren bis nur noch einzelne Stückchen in der Suppe sind ▪ erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken ▪ mit Sahne verfeinern ▪ Würstchen klein schneiden und zur suppe geben ▪ Suppe bis zum Servieren ziehen lassen	Pürierstab
	Serviere die Suppe in tiefen Tellern.	tiefe Teller