

KLARE KARTOFFELSUPPE

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30–40 Min.

Zutaten:

- 4 große Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1/4 Sellerieknolle
oder 2 Stück Stangensellerie
- 1 kleine Zwiebel
- 1/2 Gemüsebrühe
- (Bio-Granulat/-Pulver vom Reformhaus)
- Etwas Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
- Majoran, frisch oder tiefgekühlt
- Ca. 400 g Steinchampignons

Die Kartoffeln, Karotten, Zwiebel und den Sellerie putzen, schälen und würfeln.

In einem 2-Liter-Topf etwas Öl erhitzen, die Zwiebeln und Kartoffelwürfel ca. 5 Minuten leicht andünsten, die Karotten und den Sellerie dazugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Weitere 15 Minuten köcheln lassen. Erst dann Majoran zugeben, pfeffern, evtl. nachsalzen und eine Prise Zucker dazugeben. (Eine kleine Prise Zucker dient in fast allen Rezepten als natürlicher Geschmacksverstärker!)

Während die Suppe köchelt, die Pilze putzen, in Scheiben schneiden, in Öl goldbraun anbraten und anschließend salzen. Die Pilze über die fertige Suppe geben.



Tipp:

Wenn Sie Speckwürfel dazugeben und mit den Zwiebeln und Kartoffeln andünsten, wird die Kartoffelsuppe deftiger. Sparsam salzen!