

Kartoffelsuppe

Zutaten

Für 12 Portionen/ 24 Kostproben

1,5 kg mehlig Kartoffeln

400 g Knollensellerie

4 kleine Zwiebeln

200 g Porree

1 EL Öl

100 ml Weißwein

600 ml Gemüsefond

2 l Wasser

Salz, Pfeffer

3-4 Lorbeerblätter

1 Bund Schnittlauch

Einige Stiele Liebstöckel (Maggikraut)

Muskat

250 ml Sauerrahm

Aufwand

40 Minuten

Schwierigkeitsgrad

einfach

Zubereitung

Kartoffeln und Sellerie schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Den Porree putzen, in feine Ringe schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Zwiebeln, Kartoffeln und Gemüse (außer den Porree) in eine ungelochte Garschale geben. Gemüsefond, Wein, etwa die Hälfte des Wassers und die Gewürze dazugeben. Im Dampfgarer bei 100° C für ca. 25 Minuten dämpfen, bis Gemüse und Kartoffeln weich sind.

Den Schnittlauch fein schneiden und die Maggikraut Blätter fein hacken.

Nach 30 Minuten das restliche Wasser zur Suppe geben, sowie Porree und Maggikraut. Jetzt weitere 15 Minuten garen.

Wenn nötig, die Suppe nach der Garzeit noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und in vorgewärmte Suppenteller füllen. Mit Schnittlauch bestreuen, Sauerrahm extra dazu reichen.

Einstellungen

Einstellung Dampfgarer: Temperatur: 100° C, Dauer: 30 - 40 Minuten, je nach Sorte der Kartoffeln

Einstellung Dampfgarer: Temperatur: 100° C, Dauer: 15 Minuten

Tipp:

Die Suppe schmeckt auch sehr gut, wenn ca. die halbe Menge mit dem Sauerrahm püriert wird und dann wieder mit der anderen Hälfte vermengt wird. Zum Pürieren die Lorbeerblätter vorher entfernen.