

Kartoffelsuppe

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Grundmenge: 4 Personen

Zutaten:

- 1,2 kg Kartoffeln
- 500 g Karotten
- 150 g Schinkenwürfel
- 2 TL Gemüsebrühpulver
- 2 l Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Sonstiges:

- Pürierstab/Kartoffelstampfer



Zubereitung:

1. Kartoffeln und Karotten schälen
2. Gemüse grob würfeln
3. Schinkenwürfel in einem großen Topf ohne Öl anbraten
4. Gemüse hinzugeben und kurz mit braten. Mit $\frac{3}{4}$ des Wassers ablöschen
5. Gemüsebrühpulver hinzugeben und ca. 45 Minuten köcheln, bis das Gemüse weich ist
6. Suppe pürieren (Alternativ für eine gröbere Konsistenz Gemüse nur zerstampfen) und ggf. noch etwas Wasser nachgeben
7. Mit den Gewürzen abschmecken