



Gesamtzeit: 1 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Kartoffelsuppe mit Fleischklößchen

Kartoffelsuppe mit Fleischklößchen

500 g Kartoffeln

1 Zwiebel

2 Karotten

1 Lauchstange

2 Selleriestangen

1 l Jürgen Langbein Gemüse-Fond

250 g Menzi Fleischklößchen

1 Esslöffel Butter

100 ml Sahne (optional)

Salz, Pfeffer

1 Prise(n) Muskatnuss

Frische Petersilie

Kartoffelsuppe mit Fleischklößchen

1.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Die Karotten in Scheiben, den Lauch

in Ringe und die Selleriestangen in kleine Stücke schneiden.

Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Karotten, den Lauch und den Sellerie hinzufügen und kurz mitdünsten.

Die Kartoffelwürfel in den Topf geben. Mit dem Gemüsefond aufgießen, bis das Gemüse bedeckt ist. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und etwa 20 min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln und das Gemüse weich sind.

Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Optional: Die Sahne hinzufügen und gut verrühren.

Die Fleischklößchen in die Suppe geben und erhitzen, bis sie warm sind. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

Die Kartoffelsuppe in Schalen füllen. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Unser Tipp: Du kannst die Suppe auch mit knusprigem Speck verfeinern und etwas Brot dazu servieren.