

Bürgerliche Kartoffelsuppe mit Süßkartoffel Croutons

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5 ', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, preiswert, fleischlos - lecker, einfach beschrieben

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 800 g geschälte Kartoffeln in 1 cm großen Würfeln
- 1 Möhre, in 1/2 cm großen Würfeln
- Das Weiße 1 Stange Porree, in 1/2 cm großen Würfeln
- 100 g Knollensellerie, in 1/2 cm großen Würfeln
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1, 3 l Fleisch - ersatzweise Gemüsebrühe
- 2 El Butter
- 100 ml Sahne
- 100 ml saure Sahne
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Majoranstiele
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss, etwas gemahlener Chili
- Für die Süßkartoffel Croutons:
- 1 Süßkartoffel (300 g) in kleine Würfeln
- 1 El Pflanzenöl
- 2 El Butter

Zubereitungsart

Schritt1

In einem ausreichend großen Suppentopf, die Zwiebeln mit dem Gemüse in Butter farblos anschwitzen, salzen, pfeffern.

Schritt2

Die Brühe aufgießen, Lorbeerblätter und Majoran zugeben, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 min. köcheln lassen.

Schritt3

Lorbeerblätter und Majoran wieder entfernen und die Sahne zufügen, weitere 5 min. köcheln lassen.

Schritt4

Mit geriebener Muskatnuss, etwas gemahlener Chili abschmecken.

Schritt5

Die Süßkartoffelwürfelchen in einem El Pflanzenöl und 2 El Butter ca. 10 - 12 min. knusprig braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, die Süßkartoffelwürfelchen darüber streuen, Schnittlauch und einige Majoran Blättchen darüber geben.

Tags: für jeden tag, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buergerliche-kartoffelsuppe-mit-suesskartoffel-cROUTONS/>