



Kartoffelsuppe mit Tatar-Topping

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Die etwas andere Kartoffelsuppe, zünftig-herzhaft-schmackig

Zutaten

- 800 g Kartoffeln in groben Würfeln
- 500 ml Fleisch-oder Gemüsebrühe
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Möhre, geschält, grob gewürfelt
- 1 Stange Staudensellerie, gefädelt, grob gewürfelt
- 1 Stange junger Lauch, grob gewürfelt
- 1 l Fleisch-oder Instant Gemüsebrühe
- 1 El Butter
- 1 Tl Pflanzenöl
- 300 ml Milch
- 2 El Creme fraiche oder saure Sahne
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- Etwas Zitronenabrieb
- 150 g Tatarfleisch gekrümelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Suppengemüse in der Butter glasig anschwitzen. Die Kartoffelwürfel dazu geben, kurz mit angehen lassen.

Schritt3

Mit der Brühe aufgießen, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronenabrieb versetzen; ca. 30 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Danach mit dem Stabmixer pürieren, ev. durch eine Sieb streichen.

Schritt5

Die Milch und Creme fraiche zur Suppe geben, wieder aufstoßen lassen, nachschmecken.

Schritt6

In der Zwischenzeit das zerkrümelte Tatarfleisch in einer Stielpfanne krümelig 2-3 min. braten, salzen, pfeffern.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Suppe in vor gewärmten tiefen Tellern anrichten, das Tatarfleisch verteilen und mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Tags: Kartoffelsuppe, preiswert, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelsuppe-mit-tatar-topping/>