Sarah Brodersen

HGV Niebüll

**Kartoffelsuppe**

*Meine/unsere Suppe kommt aus*: Deutschland

*Was ist das Besondere an dieser Suppe? Was verbinden Sie mit dieser Suppe?*

Einfache Zubereitung und sie schmeckt immer und fast jedem.

**Zutaten (für 4 bis 6 Personen):**

1 / 4 Bund Petersilie, gehackt

1 / 4 Sellerieknolle, in Stücken

3 Möhren, in Stücken

1 Schalotte

1 /2 Stunge Lauch, in Stücken

50 g Brutter

100 g Schinkenwürfen

900 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten

700 g warmes Wasser

1 EL Gemüsebrühpulver

1 TL Salz

3 Prisen Pfeffer

1 PRise Rosenpaprika

1 TL Majoran

100 g Sahne

1 Prise Muskat

Gehackte Petersilie zum Bestreuen

Optional: Wiener Würstchen

*Wo erhältlich:* im Supermarkt

**Zubereitung:**

Petersilie klein hacken. Sellerie, Möhren, Schalotten und Lauch in kleine Stücke würfeln. Zusammen mit Butter und Schinkenwürfeln dünsten. Kartoffelwürfel, Wasser, Gemüsebrühpulver, Salz, Pfeffer, Rosenpaprika, Majoran und Petersilie zugeben, verrühren und ca 20 bis 30 Minuten kochen. Sahne und Muskat zugeben und weitere 2 Minuten kochen.

Nach Belieben die Suppe pürieren, nochmal abschmecken und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.