

Feines Kartoffelsüppchen

Das gibt es bei uns immer zu Weihnachten oder zu Silvester mittags, damit man zwar satt ist für den Tag, aber noch genügend Platz für das feine Festmenü am Abend bleibt. Aber auch sonst passt so ein Süppchen einfach wunderbar.



Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend oder mehlig)
- ca. 150 g Möhre
- ca. 150 g Lauch
- ca. 150 g Knollen- und Stangensellerie
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Chilis (nach Gusto und Schärfe)
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Majoran
- Muskat
- glatte Petersilie

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und grob würfeln. Auch das übrige Gemüse grob würfeln – jeweils jedoch etwa eine Tasse sehr fein geschnittener Würfel beiseite stellen.
- Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, Chili entkernen und ebenfalls klein schneiden. In der heißen Butter im Suppentopf andünsten. Kartoffeln zufügen und mitdünsten, dabei gut umrühren. Salzen und pfeffern sowie den Majoran zerreiben und in den Topf streuen. Mit Wasser knapp bedecken, aufkochen und schließlich zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 35 bis 40 Minuten simmern lassen, bis alles Gemüse weich ist.
- In der Zwischenzeit die feinen Gemüsewürfel in wenig Salzwasser 2 Minuten bissfest kochen. Abgießen, die Brühe in den Suppentopf geben. Die Würfel in einem Sieb auffangen.
- Den Kartoffeltopf durch eine Gemüsemühle drehen. Diese cremige Suppe nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Gemüsewürfelchen einrühren, auch gehackte Petersilie.
- In Suppentassen oder -tellern anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Beilage: Auch hier passen übrigens gut kleine knusprige Croutons obenauf und als herzhaftere Variante, klein geschnittene Lyoner Wurst.