



Upländer Kartoffelsuppe





Upländer Kartoffelsuppe

für 4 Personen

1 Zwiebel

1 Stange Lauch

1-2 Möhren

750 g Kartoffeln (mehlig
kochend)

3 EL Öl

1 L Gemüsebrühe

200 g Upländer Schlagsahne

Salz und Pfeffer

Muskat

Petersilie

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Das Gemüse putzen bzw. schälen. Lauch in Ringe und die Möhren und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln in Öl andünsten, das Gemüse zufügen und kurz mit dünsten. Die Gemüsebrühe angießen und alles mit Deckel ca. 20 Min. weich köcheln.

Die Hälfte der Suppe abnehmen und pürieren. Anschließend zusammen mit der Sahne (100 g) wieder zufügen und heiß werden lassen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die restliche Sahne steif schlagen und die Suppe vor dem Servieren mit einem Klecks Sahne und gehackter Petersilie garnieren.

