

Französische Kartoffelsuppe



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Würstchen	5 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	1 Liter
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	6 Stk.
Karotten / Möhren	4 Stk.
Weizenmehl (glatt)	5 EL (Esslöffel)
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	3 Stk.
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	1 Stk.
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	1 Pkg.

Zubereitung:

Kartoffeln, Karotten, Lauch und Zwiebeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem weiten Topf soviel Olivenöl geben, dass der Boden gut einen halben cm bedeckt ist. Zuerst die Kartoffeln und Möhren im Öl anbraten, nach ca. 5-7 min den Lauch und die Zwiebeln zugeben & weiter anbraten. Dann mit einem EL Mehl über das angebratene Gemüse stauben und unterrühren.

Gemüsebrühe nach und nach zugeben und unterrühren bis ein sämiger Fond entsteht. Nun alles ca. 15 min köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Möhren bissfest sind.

Würstchen in Scheiben schneiden, zusammen mit den Kräutern noch ca. 5 min mitköcheln lassen. Herdplatte ausschalten, die Sahne hinzugeben, gut umrühren.

Mit Gratinkäse bestreuen und heiß servieren.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-288-Franzoesische-Kartoffelsuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at