

## Zutaten:

- 500 g Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 1 dicke Scheibe Sellerie
- 1 Möhre
- 1 Zweig Liebstöckel
- etwas geriebenen Majoran, Pfeffer, Salz, Muskatnuss zum Schluss dazugeben
- 1 L Gemüsebrühe, Sonnenblumenöl zum Anbraten, Schnittlauchröllchen oder fein geschnittenen Lauch
- 4 EL Sahne nach Geschmack



# Kartoffelsuppe *nach Westerwälder Art*

**Zubereitung: 20 Min. | Gesamt: ca. 50 Min.**

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln schälen und würfeln, Lauch in Streifen, Möhre, Sellerie und Zwiebel in Würfel schneiden, Liebstöckel grob hacken.

Etwas Sonnenblumenöl im Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel leicht anschwitzen. Darauf die Kartoffel-, Möhren- und Selleriewürfel geben. Das ganze 10 Minuten in der heißen Brühe köcheln lassen. Die Lauchringe und den Liebstöckel dazugeben und noch einmal 10-15 Minuten leicht kochen lassen, bis das Gemüse gar ist. Würzen nicht vergessen. Damit das Gemüse und die Kartoffeln das Gewürz gut annehmen können, etwas Flüssigkeit dazugeben. Mit Sahne verfeinern und eventuell pürieren.

Die Kartoffelsuppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Schnittlauchröllchen oder den ganz fein geschnittenen Lauchröllchen verzieren und mit geschmolzter Blutwurst verfeinern!