

## Kartoffelsuppe

### Arbeitsgeräte:

- Brett
- Messer
- Abfallschüssel
- Topf
- Schale
- Kartoffelschäler
- Sieb
- Messbecher
- Zauberstab

### Zutaten:

- |           |   |
|-----------|---|
| 3         | Zwiebeln                                  |
| 1,5 Liter | Wasser                                    |
| 1 Becher  | Sahne                                     |
| 2 Würfel  | Fleischbrühe                              |
| 1 Bund    | Schnittlauch                              |
| 30 g      | Fett                                      |
| 2 Bund    | Suppengrün<br>(Karotten, Lauch, Sellerie) |
| 375 g     | Kartoffeln, weichkochend                  |
| Gewürze:  | Salz, Pfeffer                             |



nach Geschmack: Saitenwürstchen

- Die Zwiebeln putzen und klein schneiden.

- Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.
- Anschließend in Wasser legen.

- Suppengrün waschen, schälen und schneiden.



- Fett im Topf erhitzen.
- Zwiebeln darin glasig dünsten.
- Suppengrün kurz andünsten.

- Kartoffelstücke absieben und dazu geben.
- Ablöschen mit 1,5 Liter Wasser.
- Fleischbrühwürfel dazu geben.
- 20 Minuten kochen lassen.



- Schnittlauch waschen und klein schneiden.

- Suppe mit Zauberstab zerkleinern.
- Garnieren mit Schnittlauch und Petersilie.