

Jeder kann kochen, man braucht nur Mut – Kartoffelsuppe



Eine Werbeschaltung bei uns

ist viel günstiger als sie denken.

Fragen sie uns danach

Hallo liebe Lecker Schmecker. Hinter dem Herd des Nordhessen Journals steht Nils Kreidewolf, Chefkoch und Inhaber des Bürgerhofs Bad Zwesten. Dieser ist jetzt wieder geöffnet und Ihr könnt euch vom Chefkoch wieder mit leckeren Gerichten verwöhnen lassen. Er versorgt euch aber weiterhin auch bei uns mit leckeren Rezepten. Heute gibt es daher in der Kategorie „Jeder kann kochen, man braucht nur Mut“: **Kartoffelsuppe**

Zutaten für 4 Personen:

- Ca 800g Kartoffeln (mehligkochend)
- 1 Zwiebel
- 1 Be Sahne
- 1,5 l Bouillon
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Majoran

Schält zu Beginn die Kartoffeln und schneidet sie in kleine Würfel. Dasselbe macht Ihr mit der Zwiebel. Dann stellt Ihr einen Topf auf den Herd und schwitzt die Kartoffel- und Zwiebelwürfel darin an. Füllt das Ganze dann mit der Brühe auf. Nun lasst Ihr alles solange kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Dann schmeckt Ihr alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab und püriert alles gut durch, bis Ihr eure gewünschte Konsistenz erreicht habt. Gebt dann noch etwas

Majoran hinzu, um alles abzurunden. Ihr könnt auch noch weiteres Gemüse wie Paprika, Chilis oder Meerrettich mit in die Suppe geben. Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachkochen,
euer Nils Kreidewolf



Eine Werbeschaltung bei uns

ist viel günstiger als sie denken.

Fragen sie uns danach