Kartoffelsuppe für zwei

Kochen für 1–2 Personen · 2 Portionen · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 35 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 1 kleine Zwiebel, halbiert
- 1 kleine Möhre, in Stücken
- 50 g Knollensellerie, in Stücken
- 10 g Butter
- 350 g mehligkochende Kartoffeln, in Stücken
- 500 g Wasser
- 1 TL Gemüsebrühpaste
- 1/2 TL getrockneter Majoran
- 50 g Sahne
- 2 Wiener Würstchen, in Scheiben (optional)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Möhre und Sellerie in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Butter zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
2. Kartoffeln, Wasser, Brühpaste und Majoran zugeben und **20 Min./100°C/Stufe 1** garen.
3. Sahne zugeben und **30 Sek./Stufe 4–8** schrittweise ansteigend pürieren – für eine stückige Suppe nur **5 Sek./Stufe 4**.
4. Würstchen zugeben und **3 Min./90°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Schnittlauch servieren.

> **Tipp:** Ohne Würstchen und mit Gemüsebrühe ist die Suppe vegetarisch. Hält sich im Kühlschrank 2 Tage.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/