

Kartoffelsuppe

Zutaten

800g Kartoffeln
1 Karotte
1 Zwiebel
½ Scheibe Sellerie
2 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren
2 EL Obstessig
1 EL Essigessenz
3 gestrichene TL Salz
¾l Wasser oder Gemüsebrühe
30 g Butterfett/Butter
40 g Mehl
1 Msp. gemahlene Nelken
1 l Wasser
Majoran, Pfeffer, Petersilie, Kümmel

1. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Karotte waschen und in Scheiben schneiden. ½ Zwiebel schälen und hacken. Sellerie in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse mit den Lorbeerblättern, den zerdrückten Wacholderbeeren und einer Prise Salz in einen Topf geben, Wasser oder Gemüsebrühe zugeben, so dass alles gut bedeckt ist und kochen lassen bis das Gemüse weich ist. Besonders wichtig: die Kartoffeln müssen gar sein. Wer es bevorzugt bissfeste Kartoffeln in der Suppe zu haben, sollte die Kochzeit verkürzen. Den Obstessig und die Essigessenz zugeben.
2. ½ gehackte Zwiebel, Fett und Mehl unter ständigem Rühren erhitzen, so dass eine goldbraune Einbrenne entsteht. Die Nelken zugeben und langsam unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einen 1 l Wasser aufgießen, so dass keine Klümpchen entstehen und es eine sämige Konsistenz bekommt. Anschließend die Brühe mit dem Gemüse einrühren.
3. Abschließend mit den Gewürzen abschmecken und die Lorbeerblätter entfernen. Manche mögen es auch nicht, wenn sie auf eine Wacholderbeere beißen. Können auch entfernt werden. Am besten frische Petersilie verwenden.

Wer noch etwas Bissfestes in die Suppe haben möchte, kann noch eine Wiener Wurst ergänzen.