

Gerhardts Rezept des Monats

RHEINHESISCHE KARTOFFELSUPPE

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln und das Gemüse waschen, putzen und klein schneiden.
2. In einem Topf mit der Butter weich dämpfen. Einen Liter Fleischbrühe dazu geben und etwa eine halbe Stunde kochen.
3. Anschließend durch ein Sieb passieren und den Rest der Brühe dazu geben.
4. Mit Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und reichlich Majoran abschmecken.

Tipp: In Rheinhessen wird die Kartoffelsuppe gerne zusammen mit Fleischwurst oder grober Leberwurst gegessen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

15 mittelgroße Kartoffeln
1 große Zwiebel
1 kleine Knolle Sellerie
2 Karotten
2 Stangen Lauch
175 g Butter
1,5 l Fleischbrühe
200 ml Schlagsahne
Pfeffer, Salz, Majoran

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Dieses leckere Süppchen darf niemanden vorenthalten werden. Herzhaftere Kartoffeln machen dieses Gericht zu einem sättigenden Gericht. Die rheinhessische Kartoffelsuppe ist eine cremige Suppe. Die Kartoffeln werden durch das Gemüse verfeinert. Die Bukettsorte Bacchus trocken zeichnet sich durch ein besonderes Aroma aus und begleitet diese Suppe hervorragend.

