



Kartoffelsuppe mit verschiedenen Toppings

Kartoffelsuppe mit verschiedenen leckeren Toppings für 2 Personen im Thermomix (geht natürlich auch ohne).

- 1 Zwiebeln in den Mixtopf geben und 5 Sek. (Stufe 5) zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2 Lauch (bzw. Suppengemüse) und Butter dazugeben und 3 Minuten bei 120 Grad (Stufe 2) glasig dünsten.
- 3 Kartoffelwürfel und Fleischbrühe (Gemüsebrühe) hinzufügen und alles 20 Minuten bei 100 Grad (Stufe 2) köcheln lassen.
- 4 30 Sekunden (Stufe 8 - 10) langsam ansteigend pürieren.
- 5 Schlagsahne dazugeben und 10 Sekunden (Stufe 6) mischen.
- 6 Anschließend die Suppe mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

**** Die leckeren Toppings:

z. B. Krabben, Garnelen, Lachs geräuchert in Streifen oder frisch, Würstchen, gedünstete oder frische Champignons, Croutons, rote Beete gekocht, Frühlingzwiebeln? Die Toppings sind einfach so vielfältig, dass jeder sich die raussuchen kann, die ihm am nächsten kommt.

Die Toppings z.B. Würstchen oder den frischen Lachs 10 Minuten mit erwärmen. Die anderen Toppings können auf die heiße Kartoffelsuppe gegeben werden.

Zutaten:

- 400 mehligkochende Kartoffeln = geschält, gewaschen, grob gewürfelt, z. B. [Gunda](#) oder [Nemo](#)
- 50 g Schlagsahne
- 500 g fertige Gemüse- oder Fleischbrühe
- 1 Zwiebel
- 1 kl. Stange Lauch oder 1 Päckchen Suppengrün
- 1 TL Butter
- Salz, Pfeffer, Majoran