

Berliner Kartoffelsuppe

Dein Rezept zum Nachkochen.

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln mehlig kochend
- 1/2 Suppengrün
- 1 EL Pflanzenmargarine
- 1-2 Zwiebeln (je nach Größe)
- 0,5 ltr. Gemüsebrühe (instant)

Salz, schwarzer Pfeffer, Pimentkörner, Lorbeerblätter, frischer Majoran (Gewürze nach Geschmack)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und klein schneiden, salzen und knapp mit Wasser bedecken, zum kochen bringen. In einem zweiten Topf die Margarine erhitzen und die Zwiebel grob gewürfelt im Fett glasig werden lassen. Suppengrün ohne Petersilie in kleine Würfel schneiden und dazu geben. Kurz anschwitzen und dann mit Gemüsebrühe ablöschen.

Gewürze nach Geschmack (nicht zu wenig) einrühren und das Ganze auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Das Kartoffelwasser in den Gemüsetopf gießen (nicht wegschütten!) und weiter köcheln lassen. Kartoffeln stampfen und dann zum Gemüse geben. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen, aber nicht zu viel. Die Suppe soll schön dick bleiben. Zum Schluss gehackte Petersilie einstreuen und nochmal umrühren. Nach weiteren zwei Minuten ist alles fertig.

Du hast unser Rezept nachgekocht?

Dann lad doch gerne ein Foto oder Video von deinem Teller auf Instagram hoch und markiere uns in deinem Beitrag. Wir freuen uns!

Aber warum essen wir eigentlich Kartoffeln? Mehr Infos dazu und was das eigentlich mit dem Kaiser zu tun hat, findest du auf unserer Website: <https://www.die-linke-spandau.de/wahlen/bundestag-2025/>