

Worschkopps Kartoffelsuppe

Rezept von Simon Andreas, Worschkopps Imbiss und Regionalwarenladen

Zutaten für vier Personen:

700g mehlig kochende Kartoffeln (vom Kartoffelbauern nebenan)
2 Möhren
2 Zwiebeln
3 EL Öl
1 EL Tomatenmark
350 ml selbstgemachte Gemüsebrühe
500 ml Sahne
2 EL Essiggurkenwasser
1 Messerspitze Majoran
1 EL Zwetschgenmarmelade (oder andere Marmelade)
Zitronenabrieb
Stück Butter
1 Prise Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Öl in den heißen Topf geben und das Gemüse darin anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und etwas mit rösten.

Mit Brühe ablöschen und mit Sahne und Essiggurkenwasser auffüllen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Butter und Zwetschgenmarmelade abschmecken.

Mit deftigem Krustenbrot servieren