

Kartoffelsuppe (Grumbersubb):

Zutaten:

- 1,5kg Grumbers mehlich (Kartoffeln mehlig)
- 1/3 l Weisswein trocken (Riesling eignet sich sehr gut)
- 1 Bund Petersilie
- 50g Butter
- 1-2 Stängel Sellerie
- 1/2 Fleisch oder Gemüsebrühe (kann auch gekörnte Brühe sein)
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Die Zwiebeln klein schneiden und zusammen mit der Butter in einem großen Topf anschwitzen.

Die Kartoffeln ebenfalls klein schneiden und zu den Zwiebeln geben.

Das ganze noch mal kurz anschwitzen lassen und mit dem Weisswein ablöschen (nicht den Durst des Kochs mit dem restlichen Wein ablöschen, da sonst die restliche Zubereitung beeinträchtigt werden könnte)

Die Brühe hinzugeben und den Rest mit Wasser auffüllen.

Die Selleriestängel am Stück in die Suppe geben.

Etwas Salz hinzugeben (Vorsicht, da die Brühe schon Salz mitbringt)

Das ganze etwa ein halbe Stunde kochen lassen (Kochzeit abhängig von den Kartoffeln).

Wenn die Kartoffeln schön weich sind, den Sellerie herausnehmen und die Suppe durch ein Sieb passieren (eine „Flotte Lotte“ eignet sich sehr gut. Achtung, wenn die Suppe mit einem Pürierstab oder Mixer zerkleinert wird, kann sie schleimig werden).

Das ganze in einer Terrine anrichten und mit klein gehackter frischer Petersilie garnieren.

Passt sehr gut zu Omas Dampfnudeln