

Kartoffel-Mangold-Suppe nach Großmutter's Art (für 12 Portionen)

Zutaten:

6 Zwiebeln
6 Möhren
600 g Knollensellerie
18 mittelgroße Kartoffeln
36 kleine Mangoldblätter
12 Teelöffel Sonnenblumenöl
6 Knoblauchzehen
2,4 l Gemüsebrühe
Meersalz
Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
Prise Majoran
6 Esslöffel saure Sahne

Zubereitung

Die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Die Möhren schälen und ebenfalls klein schneiden. Sellerie und Kartoffeln schälen und würfeln. Die Mangoldblätter waschen, putzen und in sehr feine Streifen schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel hineingeben, die Knoblauchzehen abziehen und durch eine Presse drücken und dabei geben. Beides im Öl andünsten. Möhren, Sellerie und Kartoffeln dazugeben und mitdünsten. Die Gemüsebrühe angießen und das Gemüse bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten gar kochen.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Majoran abschmecken, die Mangoldstreifen dazugeben und die Suppe kurz aufkochen lassen. Abschließend mit saurer Sahne garnieren.