

Kartoffelsuppe mit orientalischer Note

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 4 Personen

2 Teelöffel Sonnenblumenöl
2 kleine Zwiebeln
1 Teelöffel gemahlener Koriander
1/2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
2 Knoblauchzehen
15 kleine Kartoffeln
Salz, Pfeffer
100 g Sour Cream
frischer Koriander (oder glatte Petersilie) zum Garnieren
800 ml Hühnerbrühe

Wenn die Tage kühler werden, steigt die Lust auf deftige Kost. Da kommt diese herzhafte Suppe gerade recht. Koriander und Kreuzkümmel verleihen dem Klassiker mit Kartoffeln das gewisse Etwas.

- 1 -

Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf bei mittlerer Hitze dünsten, bis sie glasig sind.

- 2 -

Kartoffeln schälen und vierteln. Knoblauchzehen ebenfalls schälen und fein hacken.

- 3 -

Gemahlene Koriander, Kreuzkümmel, Knoblauch und Kartoffeln zu den Zwiebeln geben und verrühren. Mit 1 TL Salz würzen. 2-3 Minuten anbraten.

- 4 -

Mit Hühnerbrühe ablöschen und aufkochen lassen. Anschließend die Hitze verringern, den Topf abdecken und das Ganze ca. 25 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Auf Suppentassen verteilen und je mit einem Klecks Sour Cream und etwas frischem Koriander garnieren.