



# Kartoffel-Karamell-Suppe

## Zutaten für 4 Portionen

500 g Kartoffeln, mehlig kochend  
 1 Zwiebel  
 1 Stange Lauch  
 150 g Karotten  
 150 g Sellerie  
 1,5 Liter Gemüsebrühe  
 2 EL Zucker  
 2 EL Butter  
 250 g Maronen, küchenfertig  
 Petersilie, zum Bestreuen  
 Rapskernöl  
 Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Für die Suppe die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zwiebel pellen und ebenfalls würfeln. Den Lauch halbieren und in Scheiben schneiden. Die Karotte schälen, in feine Scheiben schneiden und den Sellerie schälen und würfeln.

2. Die Zwiebeln zusammen mit etwas Rapsöl in einem hohen Topf etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren anschwitzen. Die Kartoffeln sowie das Gemüse hineingeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Alles kurz aufkochen und anschließend die Suppe bei mittlerer Hitze 20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln zu einer sämigen Masse zerfallen.

3. Die Suppe mit dem Stabmixer kurz anpürieren. Dabei darauf achten, dass der Stabmixer weit genug in die Flüssigkeit hineinreicht, um heiße Spritzer zu vermeiden. In einem separaten Topf die Butter unter ständigem Rühren anschwitzen, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und zur Suppe geben.

4. Die Maronen in eine Pfanne geben und von allen Seiten unter starker Hitze gut anrösten. Mit dem Zucker bestreuen und so lange rösten bis eine Karamellschicht entstanden ist.

5. Die Suppe portionieren und mit den karamellisierten Maronen und etwas Petersilie garnieren.

## Einkaufsliste

- 1 Sack Unsere Heimat Bio Kartoffeln
- 1 Bio Zwiebel
- 1 Bund Lauch
- 1 Packung Bio Möhren
- 1 Staudensellerie
- 1 Glas EDEKA Bio Klare Gemüsebrühe
- 1 Packung EDEKA Bio Sauerrahmbutter
- 1 Packungen EDEKA Bio Maronen
- 1 Bund Petersilie
- 1 Flasche Bio-Rapskernöl