

# Suppen Rezepte

## Altriper Aufräumsuppe - Uffromsupp

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse, Suppe, Vorspeise, Hauptgerichte

---

1	kg	Kartoffeln	1	Zwiebel
3		Tomaten	1	Knoblauchzehe
3		Karotten	350 ml	Sahne
2		Lauchstangen		Salz, Pfeffer, Muskat
1	Bund	Petersilie	100 g	Butter
1/4		Sellerieknolle	50 g	Mehl
		Selleriegrün		

---

Kartoffeln, Tomaten, Karotten, Lauch, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Sellerie klein schneiden.

In kalter Fleischbrühe aufsetzen und gar kochen.

Die Brühe in eine Schüssel abschütten und das gekochte Gemüse durch die Flotte Lotte (Püriermaschine) drehen.

In einem anderen Topf aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze zubereiten und mit der Fleischbrühe ablöschen.

Die Sahne und das pürierte Gemüse zu der Suppe geben, gut umrühren und mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Muskat würzen.