



CHEFKOCH.DE

Kartoffelsuppe mit Lachs

Kartoffeln, Möhre, Zwiebel und Staudensellerie waschen, putzen und fein würfeln. Butter im Suppentopf erhitzen Und Kartoffeln, Möhre und Zwiebel darin anschwitzen. Die Hühnerbrühe dazugießen und 5 Minuten kochen lassen. Den Staudensellerie dazugeben und weitere 5 Minuten garen. Die Sahne in die Suppe geben und alles erneut aufkochen lassen. Das Lachsfilet würfeln und in die kochende Suppe geben. Die Hitze sofort zurücknehmen und die Suppe nicht mehr kochen lassen. Alles noch 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken und zum Schluss frisch gehackten Dill in die Suppe geben.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln
1 Möhre(n)
1 Zwiebel(n)
1 Bund Staudensellerie
2 EL Butter
1 Liter Hühnerbrühe (instant)
1 Becher Sahne
500 g Lachsfilet
Salz und Pfeffer
1 EL Dill
Curry

Verfasser: putzi74