



## Kartoffelsuppe nach Hausfrauen Art

### Zutaten

- 1kg mehlig Kartoffeln
- 1 Karotte
- 2 Stk. Stangensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 1/2 ltr. Wasser oder Gemüsebrühe
- 1EL Butter oder Margarine
- 2EL Mehl
- Salz
- Pfeffer

Zwiebeln in einem Topf mit heißem Öl oder Fett glasig anbraten, das kleingeschnittene Gemüse dazugeben und mit Mehl betäuben, damit die Suppe eine gute Bindung erhält.

Das Gemüse mit den Zwiebeln andünsten und mit Wasser oder Brühe aufgießen.

Die in Würfel geschnittenen Kartoffeln ebenfalls in den Topf geben, weichkochen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Als Dekoration kann man feingehackte Petersilie darüber streuen, das sieht besonders schön aus.