Oma´s Kartoffelsuppe

Zutaten für 5 Personen:

30	ml	Butter
60	g	Zwiebel, geschält und in kleine Würfel geschnitten
500	g	Kartoffel, geschält und in 1,5 cm Würfel geschnitten
500	ml	Gemüse- oder Rindsuppe
1,5	EL	Essig
		Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
		Majoran, Lorbeerblatt
60	ml	Sauerrahm
ca.2	EL	Wasser
und eventuell		
1	TL	Kartoffelstärke. . . wer die Suppe etwas dicker haben will
2	EL	Petersilie, gehackt

Herstellung:

1. Zwiebel in Butter langsam gold-gelb anrösten.
2. Kartoffelwürfel hinzu geben und mit Gemüsesuppe aufgießen.
3. Essig und Gewürze beigeben und die Kartoffeln weich kochen lassen.
4. Sauerrahm mit Wasser und Kartoffelstärke glattrühren und in die nicht mehr kochende Suppe einrühren.
5. Die Suppe aufkochen lassen, abschmecken und mit gehackter Petersilie vollenden.

Und wer noch. . .

. . . die Suppe aufpeppen will, vollendet sie entweder mit. . .

- in Scheiben geschnittene und gebratene Steinpilze – oder
- oder gibt in Stücke geschnittene Frankfurter Würstel in die Suppe.