



**Kochen  
mit Globus**

**Saarländische  
Kartoffelsupp  
mit krossen Schwenksteak-Streifen**



## Zutaten:

50 g Zwiebeln  
700 g Kartoffeln  
100 g Karotten  
100 g Sellerieknolle  
100 g Lauch

1,5 Liter Fleischbrühe  
100 g Schwenksteak  
etwas Weißweinessig  
Salz/Pfeffer, Knoblauch,  
Majoran (frischer) und Öl

*Dazu passt: ein Bier*



4 Personen



50 Min.



Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

## Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Dann Kartoffeln, Karotten und Sellerie ebenfalls schälen und würfeln. Den Lauch halbieren, in feine Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Den Knoblauch fein hacken.

Die Zwiebeln zusammen mit den Kartoffeln und Knoblauch in etwas Öl farblos anschwitzen, mit der Fleischbrühe ablöschen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Alles mit einem Pürierstab pürieren, das restliche Gemüse hinzugeben und fertig garen. Schließlich mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer würzen.

Das Schwenksteak in feine Streifen oder Würfel schneiden und in etwas Öl kross braten. Die Kartoffelsuppe in einen Teller füllen, Schwenksteak-Streifen darauf geben und mit etwas frischem Majoran garnieren.

