



**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

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.

