

Herzhafte Winterfreude: Cremige Käse-Sahne-Kartoffelsuppe mit frischem Thymian



Wenn die kalte Jahreszeit vor der Tür steht, gibt es nichts Besseres als eine wärmende Suppe, die einfach zuzubereiten ist und mit wenigen Zutaten auskommt. Diese cremige Käse-Sahne-Kartoffelsuppe mit frischem Thymian ist nicht nur wohltuend, sondern auch ein wahrer Genuss für die Sinne.

Zutaten für ca. 4 Portionen

600 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
2 EL	Butter
750 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
150 g	geriebener Käse (z. B. Gouda oder Emmentaler)
Salz und Pfeffer	
frischer Thymian zur Garnitur	

Zubereitung Käse-Sahne-Kartoffelsuppe mit Thymian

1. Kartoffeln und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel sollten ungefähr gleich groß sein, damit sie gleichmäßig garen.
2. Butter in einem großen Topf erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Die Zwiebelwürfel hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa 3-4 Minuten anbraten, bis sie glasig sind. Dabei gelegentlich umrühren, damit sie nicht anbrennen.
3. Kartoffelwürfel hinzugeben und für weitere 2-3 Minuten mitdünsten. Dadurch erhalten die Kartoffeln ein leichtes Röstaroma, das der Suppe zusätzliche Tiefe verleiht.
4. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, sodass die Kartoffeln komplett bedeckt sind. Alles zum Kochen bringen und die Hitze dann reduzieren. Die Suppe bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Mit einer Gabel prüfen, ob die Kartoffeln durch sind – sie sollten sich leicht zerdrücken lassen.
5. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, bis eine glatte und cremige Konsistenz erreicht ist. Wenn Ihr die Suppe stückig mögt, könnt Ihr einige Kartoffelstücke zurückbehalten. Sahne und geriebenen Käse einrühren und die Suppe bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Die Suppe darf nicht mehr kochen, da sonst die Sahne gerinnen könnte. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, bis der Geschmack abgerundet ist. Die fertige Suppe in Schalen füllen, mit frischem Thymian bestreuen und sofort servieren.

**TIPPS:**

- Diese Suppe lässt sich nach Belieben variieren. Ein wenig geräucherter Speck oder knusprige Croutons passen perfekt dazu und geben der Suppe eine zusätzliche würzige Note. Auch ein Spritzer Zitronensaft vor dem Servieren kann einen frischen Kick verleihen.
- Verwendet mehligkochende Kartoffeln, da sie sich besser pürieren lassen und eine sämige Konsistenz ergeben.
- Wenn Ihr einen intensiveren Geschmack bevorzugt, könnt Ihr die Zwiebeln vor dem Anbraten leicht karamellisieren lassen.
- Experimentiert mit verschiedenen Käsesorten wie Cheddar oder Parmesan, um der Suppe einen individuellen Geschmack zu verleihen.
- Für eine noch cremigere Suppe könnt Ihr einen Teil der Sahne durch Crème fraîche ersetzen.
- Etwas Muskatnuss verleiht der Suppe eine zusätzliche wärmende Note und harmonisiert hervorragend mit dem Käse.
- Wenn Ihr Reste habt, könnt Ihr die Suppe am nächsten Tag mit etwas Gemüsebrühe verdünnen und erneut aufwärmen.
- Neben frischem Thymian schmecken auch gehackte Frühlingszwiebeln oder Petersilie als Topping.
- Serviert die Suppe mit einem frischen Baguette oder knusprigem Knoblauchbrot für das gewisse Extra.

Diese Suppe ist nicht nur nährstoffreich, sondern auch eine perfekte Mahlzeit, um an kalten Wintertagen Körper und Seele zu wärmen und für ein Gefühl von Geborgenheit zu sorgen.