

Kartoffelrahmsuppe

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	0.15 Liter
Butter	3 Dekagramm
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	8 Dekagramm
Kartoffeln / Erdäpfel	15 Dekagramm
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Geschnittenen Lauch und Kartoffel in Butter anschwitzen, mit Suppe aufgießen, kurz kochen lassen. Danach alles ganze passieren und mit Schlag verfeinern. Mit den Gewürzen gut abschmecken.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1502-Kartoffelrahmsuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at