1/2 Erdäpfelsuppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

1	Zwiebel
150 G	Suppengemüse
0,5 KG	Erdäpfel
2	Knoblauchzehen
1 EL	Butterschmalz
750 ML	Wasser oder Gemüsebrühe
2 TL	Suppenwürze (entfällt wenn Gemüsebrühe statt Wasser verwendet wird)
	Salz
	Pfeffer
1 PRISE	Muskatnuss
125 ML	Rahm

Zubereitung

1. Zwiebel fein schneiden, das Suppengemüse und die Erdäpfeln in kleine Würfeln schneiden.
2. Zwiebel, Suppengemüse und Erdäpfel in heißen Butterschmalz anrösten.
3. Zerkleinerten Knoblauch dazugeben und das Ganze mit Wasser ablöschen.
4. Dann die Suppenwürze hinzugeben und die Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen.
5. Die Suppe mit einem Pürierstab fein mixen und den Rahm dazugeben.
6. Anschließend die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, mit gehackter Petersilie garnieren und heiß servieren.
7. Um die Suppe noch herzhafter zu machen, kann man geröstete Speckwürfel oder Frankfurter dazugeben.

Perfekte Einlage für diese Suppe sind Brotcroutons.

2/2 Brotcroutons

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

EINIGE SCHEIBEN	Brot vom Vortag

Zubereitung

1. Brot vom Vortag mit Kräuterbutter bestreichen und in Würfeln schneiden.

   Menge an Brot je nach Belieben wählen.

2. Brotwürfel in einer Pfanne mit Butter anrösten.

   So hat man auch eine ideale Verwendung von bereits härter gewordenen Brot oder Gebäck.