

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Kartoffelcreme-Suppe

123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Zwiebeln schälen und fein hacken
- Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden
- Butter in einem Topf schmelzen
- Zwiebeln im Butter andünsten
- Kartoffeln begeben und mitdünsten
- Mit Weisswein ablöschen und einreduzieren
- Gemüsebouillon begeben und zum Siedepunkt bringen, ca. 20 Minuten kochen
- Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren
- Mit 150 ml Vollrahm die Suppe verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
- Kurz vor dem Servieren den restlichen Vollrahm steifschlagen, etwas Lebkuchengewürz begeben und vermischen
- Die Suppe in die Suppenteller giessen und den Lebkuchenschäum in der Mitte daraufgeben

Zutaten

10 g	Butter
30 g	Zwiebeln
400 g	Kartoffeln
100 ml	Weisswein
800 ml	Gemüsebouillon
250 ml	Vollrahm
	Salz, Pfeffer
	Muskatnuss
	Lebkuchengewürz