

Erdäpfelpüreesuppe 1L

Zutaten

30 g	Butter	Weiteres:	
40 g	Zwiebel, brunoise		Muskatnuss
1	Knoblauchzehe, brunoise		Salz
250 g	Kartoffeln, mehlig		Lorbeerblätter
65 ml	Weißwein		Majoran
1 l	Gemüse oder Geflügelfond		
125 ml	Obers		

Arbeitsbeschreibung

1. Gesamtes Mise en Place herrichten.
2. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen.
3. Erdäpfel dazugeben, mit Salz, Muskatnuss, Majoran und 2 Lorbeerblätter würzen und ohne Farbe zu geben anschwitzen.
4. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren.
5. Mit Fond aufgießen.
6. Erdäpfel ca. 15 bis 20 Minuten weichkochen.
7. Mit Stabmixer pürieren und passieren.
8. Mit Obers vollenden.
9. Abschmecken.