

Startseite > Rezeptsuche

KARTOFFELCRÈMESUPPE MIT RAUCHWÜRSTLI

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

300 g mehligkochende Kartoffeln, z.
B. Bintje, gerüstet, in kleine Stücke
geschnitten

1 Zwiebel, in Stücke geschnitten

1 Rosmarinweig

Butter zum Dämpfen

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

7 dl Bouillon

1 dl Rahm

2-4 Paar Rauchwurstli

Rosmarin, gehackt, zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Kartoffeln, Zwiebel und Rosmarin in der Butter andämpfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Bouillon und Rahm ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten weich kochen.

2 Rosmarin entfernen. Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Würstchen in der Suppe ca. 5 Minuten warm werden lassen.

3 Suppe und Würstchen in tiefen Tellern anrichten. Mit Rosmarin garnieren.

©2007 LE MENU