Schilcher-Kartoffelrahmsuppe

Kategorien:	Gemüse, Kartoffelgerichte, Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Zwiebel
1 Stange Porre (Lauch)
etwas Butter
1/4 l Schilcher
1/2 kg Kartoffeln
1/2 l Schlagobers
1 Rindssuppenwürfel
2-3 Knoblauchzehen
Majoran und Muskatnuß
Salz
Kürbiskerne
eventuell etwas Kürbiskernöl

Zubereitung

Zwiebel kleinwürfelig und Lauch in Ringe schneiden.
Beides in der Butter anschwitzen und mit dem Schilcher aufgießen.
Reduzieren (d.h. etwas verkochen lassen).
Schlagobers zugießen, Rindssuppenwürfel einbröseln.
Knoblauchzehen zerdrücken und zufügen.
Mit Majoran und geriebener Muskatnuß würzen.
Kartoffeln würfelig schneiden und zugedeckt darin weichkochen lassen.
Mit Mixstab pürieren, mit Salz abschmecken und mit gerösteten Kürbiskernen anrichten.
Tip: Ein paar Tropfen Kürbiskernöl dazu geben.