

# 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.