






Schmankerl am See

Kartoffelsuppe

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

8 Stück mehligke Kartoffel
1500 ml kräftige Rindssuppe
1 Becher Schlagobers
Salz
Pfeffer
Majoran
etwas Essig
4 Stück Weißbrot-Scheiben

ZUBEREITUNG

-  Rindssuppe zum Kochen bringen
-  Kartoffel schälen, klein würfelig schneiden und in der Suppe weichkochen
-  Mit dem Stabmixer pürieren
-  Mit Schlagobers aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und etwas Essig abschmecken
-  Weißbrotsccheiben in Würfel schneiden, in einer Pfanne goldbraun anrösten und mit der Suppe servieren

TIPP

Mit gebratenen Speckstreifen kann man unsere Kartoffelsuppe noch weiter verfeinern.

GUTES GELINGEN WÜNSCHT
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM