

Kartoffelsuppe (geeignet als Grundlage zum Ergänzung mit Wildkräutern)

Zutaten für ca. 40 Personen / 16 lt

80	g	Butter
4	kg	Kartoffeln
1.	kg	Knollensellerie
1	kg	Karotten
600	g	Zwiebeln
1.	kg	Lauch
8	l	Bouillon
4		Lorbeerblätter
4		Nelken
		Abschmecken (Salz, Pfeffer)
		Majoranzweig
1		Rahm
1	dl	Weisswein auf 3 Liter
		Schnittlauch
		Wildkräuter

1 kg gerieben Käse a parte

Zubereitung :

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Das Gemüse putzen und ebenfalls würfeln. Die Butter zerlassen und das Gemüse (ohne Kartoffeln, zuerst Zwiebeln und Lauch, dann Karotten und Sellerie) gut andünsten, mit Weisswein ablöschen und mit Bouillon auffüllen und weichkochen. Mit den Gewürzen abschmecken. Zuletzt den Rahm unterziehen und mit Schnittlauch bestreut servieren.



zeller Kräuterhaus-Drogerie Solothurn

Kräuterhaus-Drogerie Inh. A. Löffel Hauptgasse 63 4500 Solothurn
Tel. 032 622 11 79 Fax 032 622 94 04 mail@drogerie-zeller.ch

Ihr Spezialist für
Heilkräuter und Naturheilmittel