



Foto: Hotel Tiefenbrunner

Erdäpfelrahmsuppe

Zutaten

300 g geschälte, würfelig geschnittene Erdäpfel	250 ml Sahne
1,5 l Gemüsefond	Salz, Pfeffer, Muskat
40 g Butter	2 Lorbeerblätter
250 g geschnittene Zwiebeln	Kümmel
2 Knoblauchzehen	fein geschnittene Gemüswürfel von Karotte, Sellerie und Lauch
200 ml Milch	

Zubereitung

Die Butter aufschäumen, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, die Erdäpfel zugeben und kurz mitanschwitzen. Mit Gemüsefond auffüllen und mit Lorbeer, Salz und Pfeffer würzen. Die Erdäpfel weich kochen und nach ca. 25 min Lorbeerblätter entfernen und anschließend mit dem Stabmixer mixen. Milch und Sahne dazugeben und mit den fein geschnittenen Gemüswürfeln noch einmal aufkochen lassen. Mit etwas Majoran, Kümmel und Muskatnuss abrunden und ev. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Hotel Tiefenbrunner: Vorderstadt 3, 6370 Kitzbühel
Tel.: +43 5356 66680 | info@hotel-tiefenbrunner.at | www.hotel-tiefenbrunner.at

teilen spendet zukunft
aktion familienfasttag

kfb Katholische
Frauenbewegung