Kartoffelsuppe für 1 Liter

Zwiebeln in Butter ohne Farbe anschwitzen . Kartoffeln dazugeben mit Weißwein ablöschen

Brühe hinzufügen und kochen bis Zwiebeln und Kartoffeln fast gar sind. Dann den Lauch dazu und alles gar kochen.

Alles pürieren und mit Zitrone , Salz , Pfeffer und Muskat abschmecken .

|  |  |
| --- | --- |
| Kartoffeln gesch. | 0.3 |
| Zwiebeln | 0.1 |
| Hühnerbrühe  Weißwein | 1  0.2 |
| Sahne | 0.2 |
| Butter | 0.04 |
| Zitrone | 0.15 |
| Weißer Lauch | 0.1 |