CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Kartoffelsuppe
☺☺☺
Schweinebraten mit Apfel und Türggeribel mit Apfelmus
☺☺☺
Dörrpflaumen im Rotwein

Zutaten: Zubereitung:

Kartoffelsuppe

1	Stk	Zwiebel, klein	gehackt
1	Stk	Lauchstengel	Rädchen geschn.
600	g	Kartoffeln	feine Scheiben
		Salz, Pfeffer Majoran, Muskatnuss	
1.25	l	Bouillon	
2	EL	Rahm	
1	EL	Schnittlauch	gehackt
1	Portion	Croutons de pain blanc	

Kasserolle anheizen. Zwiebel und Lauch 3-4 Minuten andünsten. Kartoffeln zugeben. Mit Majoran und Muskatnuss würzen. Aufkochen, Bouillon zugeben und 30 Min. kochen. Die Suppe passieren, wieder in die Kasserolle geben, nachwürzen, mit Rahm verfeinern. Nach dem Anrichten mit Schnittlauch bestreuen und Crôutons nach Belieben darauf legen.