

Feine Kartoffelsuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

330 g geschälte Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Essl. Butter oder Margarine
750 ml Gemüsebrühe
250 ml fettarme Milch
1 Eigelb (muss aber nicht)
200 g Pfifferlinge (kann man auch weglassen)
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die in Scheiben oder Würfel geschnittenen Kartoffeln und Zwiebeln in der Butter oder Margarine anschwitzen.

Die Brühe mit der fettarmen Milch vermischen und darüber geben, mit Salz und einer Prise Pfeffer würzen und alles 45 Minuten auf kleiner Flamme kochen.

Die Suppe durch ein festes Sieb streichen oder mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern, abschmecken (mit Gemüsebrühe).

Eigelb mit Milch verquirlen und abseits der Herdplatte mit der Suppe vermengen (haben wir in Kindergarten nicht gemacht).

Butter in einem separaten Topf zerlassen und die kleingeschnittenen Pilze darin anbraten.

Pilze locker unter die Suppe heben.

Abwandlung für den Kindergarten:

Zusätzlich Wurzeln und Porree oder auch Kohlrabi oder Sellerie in kleine Stücke schneiden und mitkochen lassen.

Putenfleischwurst in kleine Stücke schneiden und in die Suppe geben.