

# Kartoffelcremesuppe

Dauer: Mittel    Kategorie: Suppen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



## Zutaten

800 G	Lungauer Eachting (Erdäpfel)
1	Zwiebel
	etwas Butter zum Anschwitzen
	Gemüsesuppe oder Wasser nach Bedarf
	Salz
	gemahlener Pfeffer
100 ML	Schlagobers
	gehackte Petersilie

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen und die klein geschnittene Zwiebel glasig anschwitzen.
3. Die Kartoffelwürfel zugeben und kurz mitrösten.
4. Nun mit Suppe oder Wasser aufgießen und solange köcheln lassen, bis die Gemüsestücke weich sind.
5. Den Topf vom Herd nehmen, das Schlagobers hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und nach Bedarf mit frischen Kräutern abschmecken.
6. Alles mit einem Stabmixer fein pürieren.
7. Eventuell noch etwas Flüssigkeit nachgießen, falls die Suppe zu dickflüssig ist.

Besonders "g'schmackig" wird die Kartoffelcremesuppe, wenn du sie mit einem Löffel frisch geschlagenem Schlagobers und frisch gehackter Petersilie verfeinerst.

**Tipps zur Reserverwertung:** Ein altbackenes Brot in kleine Würfel schneiden und kurz in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig braten – Schwarzbrotcroûtons passen hervorragend zu einer Kartoffelcremesuppe.