Suppenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Kartoffel - Creme - Suppe

Zutaten:

1 Liter Gemüsebrühe
500 g Kartoffeln
1 Möhre
2 Stangen Porree
150 g Schlagsahne
50 ml Weißwein
100 gekochter Schinken
Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

- Kartoffeln und Möhre in kleine Würfel schneiden.
- Porree in Scheiben schneiden.
- Alles zusammen in Öl etwas andünsten.
- Mit der Brühe und dem Wein ablöschen.
- Etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Die Suppe pürieren.
- Schinken klein schneiden und zur Suppe geben.
- Die Sahne unterrühren.
- Noch einmal kurz aufkochen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.