

## Kartoffelsuppe de Luxe

300 g Kartoffeln  
2-3 EL Butter

Kartoffeln in kleine Würfelchen schneiden und knusprig braun braten.

500 g Kartoffeln  
7 ½ dl Gemüsebouillon

Die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In der Bouillon weich kochen. Kartoffelstücke durch das Passevite direkt in die Bouillon passieren.

2 dl Rahm  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Rahm und Butter zugeben, erwärmen und mit den Gewürzen abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die knusprigen Kartoffelwürfelchen darüber streuen.

steiertisch