

Emmentaler Kartoffelsuppe

Für 4 Personen

Zutaten

4-6	mittelgrosse, mehligkochende Kartoffeln
1	Suppengemüse-Bund mit Suppensellerie, Rüebli, Zwiebel, Lauch
1	Kräutersträusschen mit Lorbeer, Petersilie, Kerbel
etwas	Salz
etwas	Butter zum Dämpfen
1 l	heisse Bouillon
etwas	frisch geriebene Muskatnuss
½ Bund	Kerbel, Blättchen, gehackt
1 dl	Vollrahm
wenig	Apfelessig
100 g	Emmentaler Switzerland

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden.
2. Kartoffeln mit Suppengemüse, Kräutersträusschen und Salz in Butter kurz dämpfen. Bouillon dazugiesen. Halb zugedeckt bei kleiner Hitze 30-40 Minuten köcheln.
3. Suppengemüse und Kräutersträusschen entfernen, Suppe mit einem grossen Schwingbesen kräftig durchrühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Kerbel mit Rahm verrühren, in die Suppe geben. Bei kleiner Hitze sämig köcheln.
4. Suppe kurz vor dem Servieren mit Essig abschmecken. Emmentaler in dünne Scheiben schneiden.
5. Anrichten: Den Emmentaler in Teller verteilen. Die heisse Suppe darüber giessen.

Tipps

Rüebli und Sellerie (Suppengemüse) in der Suppe lassen. Kartoffelsuppen werden gern «kleistrig», wenn sie gemixt werden. Deshalb lieber mit einem grossen Schwingbesen kräftig durchrühren oder durchs Passe-vite treiben.

Über 8'000 Rezepte finden Sie unter www.swissmilk.ch



*Emmentaler
Kartoffelsuppe*