



42 KRÄUTER SÜPPCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 200 g mehlig kochende Kartoffeln
- 6 dl Wasser
- 1 dl Rahm
- 2 TL Zitronensaft
- ½ dl Appenzeller Alpenbitter
- je ½ Bund Kerbel und Majoran
- ¾ TL Salz
- wenig Pfeffer



ZUBEREITUNG:

Kartoffeln in Würfel schneiden. Wasser aufkochen, Kartoffeln begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich köcheln. Suppe fein pürieren.

Rahm, Zitronensaft und Appenzeller Alpenbitter begeben, aufkochen. Kräuter fein schneiden, begeben.

Suppe würzen, sofort servieren