

Kartoffelsüppchen Deluxe

4-Personen

Zutaten:

1	-	EL Butter
1	-	Schalotte, grob gehackt
200	-	gr mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln
1	-	dl trockener Vermouth (Noilly Prat)
4	-	dl Gemüsebouillon
1	-	dl Vollmilch
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
2	-	EL trockener Vermouth (Noilly Prat)
1	-	dl Vollrahm
1	-	EL Quittengelee
½	-	TL Paprika
¼	-	TL Salz

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen.

Zwiebeln und Kartoffeln cirka 5-Minuten andämpfen.
Vermouth dazugiessen, einkochen.

Bouillon und Milch dazugiessen. Gemüse cirka 25-Minuten weich köcheln, pürieren, würzen und 2-El Vermouth begeben.

Rahm mit Quittengelee und Paprika steif schlagen, salzen.

Suppe in vorgewärmte Tassen verteilen, Quittenrahm dazugeben.
Sofort servieren.