

Kartoffelsuppe mit schwarzen Trüffeln

4-Personen

Zutaten:

- 5 - mehlig kochende Kartoffeln, geschält, gewürfelt.
- 1 - liter Gemüsebouillon
- 3 - dl Vollrahm
- etwas - Muskat
- etwas - Cayennepfeffer
- etwas - Salz
- 1 - Bund Schnittlauch
- 2 - EL fein geschnittene schwarze Trüffelscheiben.



Zubereitung:

Die Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abgiessen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Rahm in der Pfanne erwärmen, die zerdrückten Kartoffeln beifügen und mit dem Schwingbesen glatt rühren. (Nicht mixen – wird sonst kleistrig)

Bouillon erhitzen und dazu giessen und mit den Gewürzen abschmecken, allenfalls mit wenig Salz nachwürzen. Bei niedriger Temperatur etwas 5-Minuten köcheln lassen.

In vorgewärmte Suppentassen anrichten und mit den Trüffelscheiben und den in Röllchen geschnittenen Schnittlauch garnieren.

Tipp: Kartoffeln vom Vortag ganz weich kochen