

# Kräutersüppchen mit Appenzeller

4-Personen

---

## Zutaten:

200	-	gr mehlig kochende Kartoffeln
7	-	dl Wasser
1	-	dl Rahm
2	-	TL Zitronensaft
½	-	dl Appenzeller Alpenbitter
½	-	Bund Kerbel
½	-	Bund Majoran
¾	-	TL Salz
wenig	-	Pfeffer

## Zubereitung:

Kartoffeln in Würfel schneiden. Wasser aufkochen, Kartoffeln begeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze cirka 15-Minuten weich köcheln.

Suppe fein pürieren.

Rahm, Zitronensaft und Appenzeller Alpenbitter begeben und aufkochen. Kräuter fein schneiden, begeben. Suppe würzen und in vorgewärmte Suppenteller oder Tassen verteilen.

Sofort servieren.