

# Kartoffelcremesuppe



Geräte: Kochtopf, Schneidbrett, Messer, Kartoffelschäler, Kochlöffel, Küchenwaage, Messbecher

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
1 Zwiebel	kleinwürfelig schneiden und in andünsten.
4 dag Butter	
1 l Wasser	aufgießen.
5 Kartoffeln	waschen, schälen, kleinwürfelig schneiden, dazugeben, und mit
Salz Pfeffer Lorbeerblatt gemahlenem Kümmel	würzen,  pürieren
3 EL Schlagrahm Kräuter	verfeinern