

Kartoffel-/Gemüsecrèmesuppe von Smurf

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Majoran, Curry mild

375 g Zwiebeln	Zwiebel hacken (Häcksler bietet sich an).
250 g Lauch	Schneiden.
1.0 kg Rüebli	In kleine Stücke schneiden.
1.25 kg Kartoffeln mehligkochend	Schälen und in Würfel schneiden.
	Dann zuerst Zwiebeln und Lauch in Rapsöl andünsten. Händöpfel und Rüebli dazugeben und weiter dünsten mit 1EL Curry (wenn man es mag).
2.5 Stück Knoblauchzehen	Pressen und mitdünsten.
60 g Bouillion	
2.0 Liter Wasser	Ablöschen (bei grossen Mengen warmen Bouillon, bzw. Wasser verwenden).
300 g Majoran	(1 Bund) Klein schneiden und begeben.
	Danach ca. 30 Minuten kochen lassen.
5 dl Rahm	Suppe mit einem Pürierstab (oder mit einem Akkubohrer und einem Mörtelmischer, wenn man draussen ohne Strom kocht) homogen rühren/pürieren.
	Rahm hinzufügen und erneut aufkochen.
5.0 g Pfeffer	Abschmecken.
10 g Glutamat	Dazugeben für extra Schuss.