Kartoffelsuppe, Brot&Käse von Philipp Forster

Mengen für 10 Personen

Quelle: http://www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM200911_61/kartoffelsuppe.html

Gewürze: Salz

1.0 kg	Brot
100 g	Käsescheiben
2.0 Stück	Knoblauchzehen
300 g	Zwiebeln
10 g	Ingwer
1.5 kg	Kartoffeln mehligkochend
2.0 Liter	Bouillon (flüssig)
2.0 dl	Rahm

Knoblauch und Zwiebel in der Butter andämpfen. Ingwer und Kartoffeln kurz mitdämpfen, mit der Bouillon ablöschen, halb zugedeckt 15-20 Minuten weich kochen. Alles fein pürieren. Rahm dazugiessen, aufkochen, würzen. Bei Bedarf mit Bouillon verdünnen.