

# Kartoffelsuppe mit Estragonnote

Diese Kartoffelsuppe habe ich schon so oft gekocht das die schon in Richtung 1000 l geht.

1.5 kg Kartoffeln geschält mehligkochend  
1 Liter Milch  
400 ml Sahne  
Bund Petersilie  
Bund Schnittlauch  
Frischer Estragon  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

So macht es Dr.Bob

Kartoffeln kochen und absieben. Salz und Muskat nicht vergessen beim kochen.

Kartoffeln wie für Püree kneten.  
Sahne und Milch aufkochen.  
Heiss beim kneten nach und nach zugeben.

Petersilie, Schnittlauch und Estragon fein hacken.  
Je nach Wunsch weiter Milch und Sahne bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.  
Mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen.

Kräuter kurz vor dem Servieren zugeben und mit dem Mixstab aufschäumen.

*Ich persönlich mag es aber auch wenn die Kräuter schon früher dazu kommen so zieht der Geschmack besser durch.  
Dies ist aber bei vielen Köchen ein Streitthema*

Fertig



---

## Wirsing mit Kräuterknödel

Da ich seit einigen Wochen selbst an einer Ernährungsumstellung arbeite und viele Gäste Vegetarisch wünsche erarbeite ich nach und nach neue Rezepte

Da ja auch das Geld nicht bei jedem Locker Sitzt sollten die Gerichte nicht viel kosten und lecker sein

### Wirsing

50 Gramm Butter

200 ml Sahne

500 Gramm Wirsing

Die Zubereitung ist kinderleicht. zunächst die dicken Strünke der einzelnen Blätter entfernen. Danach wird der Wirsing in feine Streifen schneiden und in der Butter angeschwitzt.

Anschließend die Sahne darüber gießen und so den Wirsing weich kochen. Nicht wundern, wenn die Sahne immer weniger wird. Nun die richtige Konsistenz je nach Geschmack finden. Wer mag kann das ganze noch mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen.  
Fertig



Wirsing mit Kräuterknödel

## **Kartoffelknödel**

750 ml Wasser

Fertig Knödel Mischung

Kräuter frisch nach Geschmack

## **Kartoffelklöse**

750 ml kaltes Wasser

Fertigpulver Kartoffelkloesse

150g Kräuter nach Geschmack hacken

Kräuter in Behälter und Wasser drauf. Mit Stabmixer alles gut passieren. Kartoffelklosspulver zu geben. 10 Minuten ziehen lassen und zu Klöße Formen. Nach Anweisung kochen

