

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

