

Das Rezept zur Kartoffel-Rieslingsuppe aus unserem Kochkurs – Oma's Küche

Zutaten:

- 2 Schalotten
- 30 g Butter
- 300 g Kartoffel(n)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 300 ml Sahne
- 50 g saure Sahne
- Salz
- Muskat
- 200ml Riesling

Zubereitung:

Schalotten klein schneiden, in Butter anbraten und mit Riesling ablöschen.

Kartoffeln schälen, würfeln und mit in den Topf geben.

Mit der Brühe auffüllen.

So lange kochen bis die Kartoffeln gar sind.

Anschließend Sahne und saure Sahne zufügen und das Ganze im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.

Mit Salz und Muskat abschmecken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82