

Kartoffelsuppe in Variationen

- 1 kg geschälte, gewürfelte Kartoffel in 1 l Gemüsebrühe gar kochen (wenn es schnell gehen soll oder muss, die Kartoffeln im Schnellkochtopf garen)
- mit dem Passierstab sämig pürieren
- 1 Essl. oder je nach Geschmack auch mehr Meerrettich hinzufügen
- 4 – 5 Spritzer Tabasco
- schwarzen Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauch
- 250 ml süße Sahne
- 250 ml Schmand
- abschmecken

Suppe in Teller oder Suppentassen füllen und mit Schnittlauchröllchen servieren

Variante mit Krabben oder mit Lachs

- Suppe wie oben zubereiten
- Krabben auf Teller verteilen oder als Angebot auf dem Tisch
- Lachsscheiben in kleine mundgerechte Stücke schneiden oder reißen und auf die servierfertigen Suppenteller verteilen bzw. als Angebot auf den Tisch stellen

Schmeckt gut, geht schnell und hat sich bei Festen schon oft bewährt!