



Kartoffelsuppentraum

PORTIONEN: 80

Zutaten

20 Zwiebeln

20 Knoblauchzehen

10 kg mehligkochende Kartoffeln

20 gelbe Paprikaschote

1,2 kg Butter

700 ml Gemüsebrühe

4 kg Pfifferlinge oder Champignons

3 kg Kabanossi

10 Bund Dill

3 KG Ziegenfrischkäse

Salz, Pfeffer

600 ml Obstessig

900 ml Milch

Anleitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden. Paprika klein schneiden.
2. Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Kartoffeln darin ca. 3 Minuten andünsten. Wasser zugießen, aufkochen und Brühe einrühren. Ca. 20 Minuten köcheln.
3. Pilze klein schneiden. Kabanossi fein würfeln. Dill grob hacken.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen. Wurst und Pilze zugeben und anbraten
5. Suppe und ca. 3/4 Frischkäse pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Rest Frischkäse und Milch untermischen. Kabanossi-Pilzpfanne und Dill auf der Suppe verteilen.

Verpackungstipp: Soup to go Container, inkl. Dampfdeckel
Dazu passend: Baguette