



Safran-Kartoffel-Suppe

Zutaten

500g	mehlige Kartoffeln
1 EL	Butter
1	kleine Zwiebel, gehackt
2 ½ dl	Rahm
2	Briefchen Safran
6 dl	Gemüsebouillon
1 EL	Majoran, getrocknet
½ dl	Weisswein
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen. Die Kartoffel- und die Zwiebelwürfel beifügen und unter ständigem wenden anbraten.

Rahm, Safran und Bouillon beifügen und während etwa 20 Minuten auf kleinem Feuer sanft kochen lassen. Pürieren.

Majoran und Weisswein begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

E Guete!