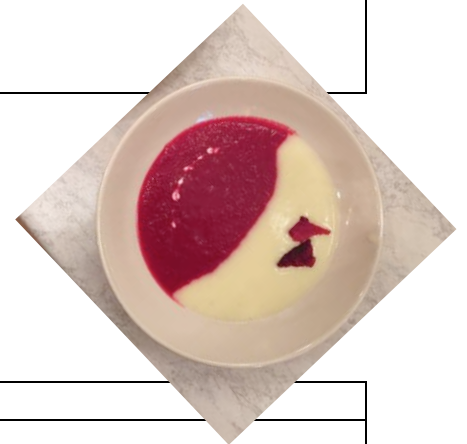


Kartoffelcremesuppe

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 20g	Zwiebel Butter	fein würfeln Zwiebel andünsten
350 - 400g	Kartoffeln (mehlig)	waschen, schälen, grob würfeln, mitdünsten
1/2 l 1 Tl	Wasser Gemüsebrühe	} aufgießen, 15 - 20 min. köcheln lassen, pürieren
200ml 50g	Sahne/Milch Sauerrahm Salz, Pfeffer, Muskat	
		} abschmecken, anrichten und garnieren

**Rote-Beete-Cremesuppe**

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 20g	Zwiebel Butter	fein würfeln Zwiebel andünsten
250g 100g	Rote Beete Kartoffeln (mehlig)	} waschen, schälen, grob würfeln, mitdünsten
1/2 l 1 Tl	Wasser Gemüsebrühe	
	Salz, Pfeffer Meerrettich, Zitronensaft	abschmecken, anrichten und garnieren