

DAS ORIGINAL REZEPT



Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen und Thüringer Majoran

Zutaten:
für 4 Personen

300 g Kartoffeln
1 l Geflügelbrühe
0,1 l Sahne
50 g Räucherlachs
Thüringer Majoran
(Original Aschersleber Ware)
Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in der Geflügelbrühe kochen. Sind die Kartoffeln weich, dann alles pürieren. Die Sahne dazu geben und mit Thüringer Majoran und Muskatnuss würzen. Suppe mit Sahne vollenden, Räucherlachsstreifen dazu geben und auf einem Teller mit einem frischen Majoranzweig anrichten.



Guten Appetit!