

# Kartoffelcrèmesuppe mit Rohschinken

**Einfach, aber gut – für 4 Personen**  
**Zubereitung: ca. 30 Minuten**

## Zutaten

- 300g mehligkochende Kartoffeln,  
gerüstet, in kleine Stücke geschnitten
- 1 Zwiebel, in Stücke geschnitten
- ½ Lauch, in Streifen geschnitten
- Butter zum Dämpfen
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 7dl Bouillon
- 1dl Rahm
- 8 Tranchen Rohschinken



## Zubereitung

1. Kartoffeln, Zwiebel und Lauch in Butter andämpfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Bouillon und Rahm ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15–20 Minuten weich kochen.
2. Suppe mit dem Stabmixer pürieren.
3. Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit je zwei Tranchen Rohschinken und allenfalls Schnittlauch garnieren.

## Tipp

Anstelle des Rohschinkens können auch 4–8 Schweinswürstli in der Suppe serviert werden. Die Würstli nach dem Pürieren während 5 Minuten in der Suppe erwärmen.