

<b>Kartoffel-Birnen-Suppe</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Zwiebeln in heißer Butter andünsten, die Birnenstücke dazugeben und ca. 3-4 Minuten mitdünsten.</li> <li>• Die Kartoffelwürfel dazugeben und mit der Brühe ablöschen.</li> <li>• Bei mittlerer Hitze rund 20 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln weich sind. Pürieren. Dann die Sahne unterrühren.</li> <li>• Mit Salz, Pfeffer und evtl. Williams würzen, nochmals ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.</li> <li>• Abschmecken, eventuell nachwürzen und mit Croutons garniert servieren.</li> </ul>		<p><b>Zutaten für 6 Portionen:</b></p> <p>2 EL Butter  2 Zwiebel(n), gehackt  3 Birne(n), reife, geschält, gewürfelt  500 g Kartoffel(n), mehligkochend, gewürfelt  7 ½ dl Gemüsebrühe  Salz  Pfeffer, schwarzen  4 EL Schnaps (Williams), nach Belieben  1 ½ dl süße Sahne</p>
Arbeitszeit: ca. 60 Min. Kochzeit: ca. 35 Minuten		