**Kartoffel-Meerrettich-Suppe**

Zutaten:

1 mittlere Zwiebel, 1/2 kleiner Knollensellerie, 400g mehlig kochende Kartoffeln,

1 EL Butter, 1/2 dl Sherry oder Noilly Prat, 1 dl Weisswein, 6 dl Gemüsebouillon,

1 Bund Peterli, 1 dl Halbrahm, Meersalz, Thymian, Paprikapulver edelsüss,

Meerrettichwurzel (30 – 50g)

Vorbereiten:

Zwiebel fein hacken, Kartoffeln und Sellerie würfeln, Bouillon zubereiten

Zubereitung:

1. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin dünsten.

2. Sellerie- und Kartoffelwürfel beigeben, mitdünsten.

3. Noilly Prat und danach Boullion dazugiessen.

4. Alles aufkochen lassen, dann den Weisswein zugeben.

5. Thyminanblättchen und Paprikapulver dazustreuen –

6. alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca 25 Min kochen lassen.

7. Inzwischen Peterli fein hacken.

8. Den Rahm zur Suppe geben und alles fein pürieren.

9. Den Meerrettich schälen und ca. 30g in eine Schüssel reiben.

10. Meerrettich zur Suppe geben, evt. noch abschmecken mit

Meersalz und Pfeffer aus der Mühle.

11. Peterli untermischen – die Suppe anrichten und sofort servieren