

# Suppe mit Herbsttrompeten

*Für 4-6 Personen*

*3 Schalotten  
2 Esslöffel Butter  
200 g frische Herbsttrompeten oder 20 g  
getrocknete*

*1 dl Weisswein*

*6 dl Wasser  
1 geraffelte rohe Kartoffel  
Salz, Pfeffer, Thymian  
2 dl Rahm*

Die Schalotten und die geschnittenen Herbsttrompeten in der Butter andünsten.

Den Weisswein beifügen und vollständig einkochen lassen.

Die geraffelte Kartoffel und das Wasser beifügen und etwa 15 Min. köcheln lassen.

Abschmecken und mit dem Rahm verfeinern.