

Kartoffelsuppe mit Glarner Schabziger

für 10 Personen

Zutaten

50gr Bratbutter
1 kleine Zwiebel fein gehackt
1/2 Lauchstengel
1 Karotte
1 Stangensellerie
1kg Kartoffeln
2 l Rindsbouillon
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer
frischer Majoran
1 Stöckli echter Glarner Schabziger



Zubereitung

Das Gemüse rüsten, in kleine Würfel schneiden.

Die Bratbutter in einer grossen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Gemüse begeben und andünsten.

Die Kartoffeln ebenfalls begeben und kurz mitdünsten.

Mit Bouillon auffüllen und auf kleinem Feuer etwa 2 Stunden köcheln lassen.

Vor dem Servieren $\frac{3}{4}$ des Schabzigers, den Majoran und den Rahm begeben, pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren, den restlichen Schabziger in die Suppentassen bröckeln.