

## Kartoffelsuppe mit Tahiti-Vanille

2 Kg	Kartoffeln
1 große	Zwiebel
3	Äpfel
½ Liter	Sahne
½ Liter	Milch
1 EL	Curry Java
1 Schote	Tahiti Vanille
2	Muskatblüten
1 Bund	Schnittlauch
Pfeffer und Salz zum abschmecken	
100g	Schinkenwürfel

Kartoffeln, Äpfel und Zwiebel schälen, würfeln und in Salzwasser kochen bis diese gar sind. Währenddessen den Schinken anbraten und zur Seite stellen. Tahiti-Vanille aufschneiden und Mark auskratzen. Muskatblüten mit 1 TL Salz zerreiben und zur Seite legen. Kartoffeln, Apfel und Zwiebel in einer Schüssel abgießen und das restliche Kochwasser auffangen. Die Kartoffeln, Äpfel und Zwiebel mit der Milch und Sahne pürieren. 1 EL Java Curry und das Muskatblütensalz untermischen. Das Vanillemark mit der Schote zugeben. Alles ca. 30 Min. köcheln lassen. Öfter umrühren. Sollte die Kartoffelsuppe zu dickflüssig werden mit dem bereitgestellten Kochwasser verdünnen.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Beim Servieren mit etwas Schinkenwürfel und Schnittlauch bestreuen.

Die Suppe bei geringer Temperatur köcheln lassen. Das sonst die Tahiti-Vanille das Aroma verliert.