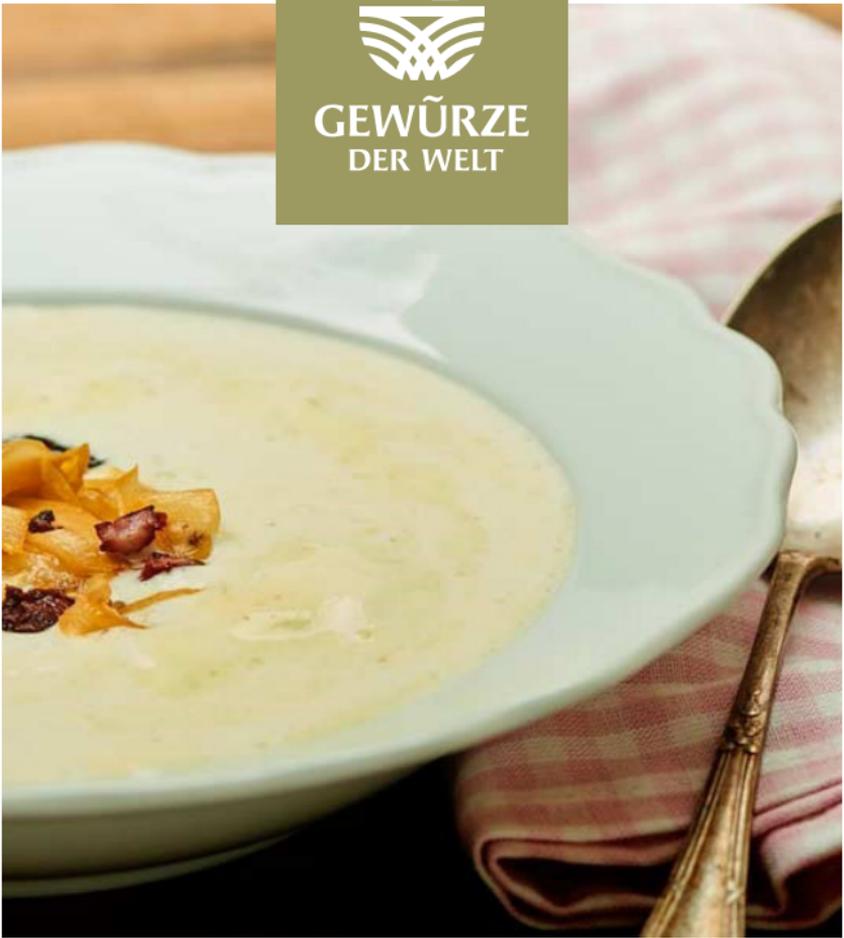




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 38
Kartoffelsuppe

Zutaten

- 32 Schalotten
- ¼ Stange Lauch (gewaschen)
- 100 ml Weißwein
- 600 ml Geflügelfond
- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 600 ml Sahne
- 600 ml Crème double
- 5 Lorbeerblätter
- 1 TL Bio Ajowan
- 1 TL Majoran
- Maldon Sea Salt
- Muskatnuss
- Bio Bergpfeffer
- 100 g geschlagene Sahne
- 1 EL Muskovado Rohrzucker
- 50 ml Weißwein
- 100 g Blutwurstscheiben (wer mag, schmeckt aber schon sehr lecker)
- 1 Chicorée, in Streifen geschnitten

Rezept

Die Schalotten zusammen mit dem kleingeschnittenen Lauch anschwitzen, mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Jetzt die kleingeschnittenen, geschälten Kartoffeln zugeben. Anschließend mit Sahne und Crème double auffüllen, Lorbeerblätter und Ajowan zugeben und die Kartoffeln weichkochen. Nun das ganze im Mixer aufmischen und dann durch ein Sieb passieren. Mit gehacktem Majoran, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken und mit der geschlagenen Sahne mixen. Den Zucker in einer Sauteuse karamellisieren, die Chicoréestreifen dazu geben und mit dem Weißwein ablöschen. Wer mag, die Blutwurstscheiben kurz anbraten und die Suppe mit beidem garnieren.

Guten Appetit!