



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 38

Kartoffelsuppe



20 Minuten



15 Minuten



35 Minuten

Zutaten

2 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!