

Geräuchte Kartoffelsuppe

Rezept vom Gasthaus zum Trauben, Weinfeldern

Zutaten:

(Rezept für 2 Liter Netto)

0,48 kg	Kartoffeln, geschält
48 g	Butter
72 g	Zwiebeln
76 g	Lauch, gebleicht
22,4 g	Sellerie/Knollensellerie
2 l	Bouillon
0,8 dl	Vollrahm
80 g	Toastbrot
24 g	Butter
4 g	Kerbel, Frisch



Vorbereitung: Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, Gemüse zu Matignon (blättrig) schneiden. Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in Bratbutter goldgelb rösten. Kerbel zupfen.

Zubereitung: Am Tag davor: Kartoffeln weich kochen und etwa 12 Stunden im Räucherofen räuchen.

Matignon in Butter andünsten, Kartoffeln begeben. Mit heisser Bouillon auffüllen, würzen und anschliessend aufkochen und abschäumen. Etwa eine halbe Stunde kochen lassen, danach pürieren und durchs Spitzsieb passieren. Nochmals aufkochen, abschmecken und mit Rahm verfeinern.

Anrichten: Mit Kerbelblättchen bestreuen. Geröstete Brotwürfel separat dazugeben.