

Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 12.04.2024 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: **Suppe**

Pikante Kartoffelsuppe mit Croutons

Zutaten

400 g mehlig Kartoffeln

2 EL Butter

1 dl Weisswein

4 dl Rindsbouillon

2 dl Halbrahm

2-3 TL Meerrettich

¼ Bund Schnittlauch

wenig Salz

wenig Pfeffer

2-3 Toast Scheiben

2 EL Kürbiskerne- oder Olivenöl

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Butter andämpfen.

Mit Weisswein ablöschen und einköcheln.

Gemüsebouillon, Halbrahm und Meerrettich (Löffel für Löffel begeben und immer wieder abschmecken) dazu geben und ca. 20 Minuten köcheln lassen – anschliessend fein pürieren

Schnittlauch schneiden



Die KochLöffel

Seit 2013



Bei den Toastscheiben den Rand ringsum wegschneiden und dann die Scheiben ohne Rand in quadratische Würfel schneiden

Öl in Bratpfanne erhitzen und die Würfel Goldbraun braten. Aussen sollten sie knusprig sein und innen noch weich.

Würfel auf ein Teller mit einem Haushaltspapier legen und abkühlen lassen.

Suppe in Teller anrichten und mit den Croutons und Schnittlauch dekorieren – servieren.