



Anzahl: 4 Personen / 16 Personen

Rezeptgruppe: Suppen

Saison: Winter



Randensuppe mit Wodka

Im Tassli mit Unterteller und Kaffeelöffel servieren, ca 1 dl pro Person

Zutaten

4 Personen 16 Personen

500 g	2 kg	kleine gekochte Randen
1	4	mittelgrosse, gekochte Kartoffel
5 dl	2 l	Gemüsebouillon
2 EL	6 EL	Wodka (abschmecken, ev 1 EL mehr)
1 EL	3 EL	Noilly Prat (abschmecken, ev 1 EL mehr)
		Salz und Cayennepfeffer
1 dl	4 dl	Crème fraiche
4	16	Dillzweige
Blätterteig Rest von Filet		Blätterteigstreifen, Ei Sesam und Mohn

Zubereitung

1. Randen schälen, die Hälfte davon in Stücke schneiden, mit dem Stabmixer pürieren. Die andere Hälfte in ca 0.5 cm grosse Würfel schneiden.
2. Gekochte Kartoffel schälen und in Stücke schneiden und mit Randen pürieren.
3. Gemüsebouillon in eine Pfanne giessen, nochmals mixen, Randenwürfeli dazugeben und kochen

Blätterteig Stengeli mit Sesam und Mohn

1. 2 Blätterteigstreifen (schmal) ineinander drehen, mit Eigelb einstreichen und mit Sesam und Mohn bestreuen
2. Die Stangen für 15-20 Minuten knusprig backen bei 180° C, (zuerst vorheizen)