

Kartoffelsuppe mit Sauerkraut



Zubereitung

Für 4–5 Personen als Mahlzeit - Für 8 Personen als Vorspeise

Für die Zubereitung dieser Suppe sollte man gekochtes Sauerkraut verwenden, das nur noch eine kurze Garzeit hat. Es ist abgepackt im Vakuumbbeutel, in der Dose oder im Offenverkauf bei den meisten Metzgern erhältlich. Selbstverständlich kann man auch Reste von selber gekochtem Sauerkraut verwenden.

1 Den Lauch rüsten, der Länge nach aufschneiden, gründlich abspülen und in feine Ringe schneiden. Die Rüebli und den Knollensellerie schälen und in ½ cm kleine Würfel schneiden. Gut die Hälfte von Rüebli und Knollensellerie für die Garnitur der Suppe beiseitelegen.

2 Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden.

3 In einer mittleren Pfanne die Hälfte der Butter (20 g) erhitzen. Lauch, Rüebli und Knollensellerie (ohne die Portion für die Garnitur) darin andünsten. Kartoffeln und Bouillon beifügen und alles zugedeckt 20–25 Minuten weich kochen.

4 Inzwischen in einer kleinen Pfanne die restliche Butter erhitzen. Die beiseitegelegten Rüebli- und Selleriewürfel hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 3 Minuten andünsten.

Zutaten

125 g Lauch
200 g Rüebli
200 g Knollensellerie
750 g Kartoffeln, mehligkochend
40 g Butter
1.5 l Gemüsebouillon
Salz
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
200 g Sauerkraut, gekocht, (siehe Einleitungstext)
1 dl Weisswein
1 Bund Majoran
2 dl Rahm
100 g Crème fraîche

5 Das Sauerkraut ausdrücken und grob schneiden. Zur Rüebli-Sellerie-Mischung geben und kurz mitdünsten. Den Weisswein dazugiessen und auf lebhaftem Feuer 5 Minuten praktisch vollständig einkochen lassen. Das Sauerkraut wenn nötig nachwürzen.

6 Inzwischen den Majoran hacken. Die Hälfte davon zur Suppe geben, den Rest beiseitestellen.

7 Wenn die Kartoffeln weich sind, den Rahm zur Suppe geben und alles mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Die Suppe wenn nötig mit Wasser verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8 Die Suppe in vorgewärmte tiefe Teller oder Tassen anrichten. Etwas Sauerkraut hineingeben und die Suppe mit einem Klecks Crème fraîche sowie dem beiseitegestellten Majoran garnieren.