

Kartoffelsuppe auf Moderne Art

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Edelpilzkäse
500	Gramm	Festkochende Kartoffeln
2		Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
1	Stange	Lauch
1	Bund	Radieschen mit Kraut
50	Gramm	Butter
1		Löffelspitze Oregano
1/2	Teel.	Kümmel
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
1/4	Ltr.	Trockener Weißwein
		Schwarzer Pfeffer, Salz

Anleitung:

Edelpilzkäse wenn nötig entrinden, in 1cm dicke und 3 cm breite Scheiben schneiden und zugedeckt zur Seite stellen. Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls schälen, Zwiebeln halbieren und beides in dünne Streifen teilen. Von der Lauchstange das Grün entfernen, das Weiße gut waschen und in Ringe schneiden. Die Herzblätter von den Radieschen zupfen, Blätter und Radieschen waschen, die Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Lauch darin 5 Minuten anschwitzen.

Danach die Kartoffel- und Radieschenscheiben mit den Herzblättchen sowie Oregano und Kümmel zugeben und eine Minute glasig dünsten lassen. Fleischbrühe und Weißwein zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze 25 Minuten garen.

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und in tiefe Teller verteilen und je 1-2 Scheiben Käse daraufgeben.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.