

Kartoffelsuppe mit Räucherlachs

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Fisch

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

100	Gramm	Speck
30	Gramm	Butter
3		Schalotten
1	klein.	Stange Lauch (nur das Weisse)
300	Gramm	Kartoffeln
1/2	Ltr.	Rinderbruehe
		Salz
		Weisser Pfeffer
1/2	Teel.	Majoran
1/4	Ltr.	Sahne
	Einige	Tropfen Apfelessig
250	Gramm	Rauchlachs
2	Bund	Schnittlauch

Anleitung:

Den würfelig geschnittenen Bauchspeck auslassen, Das Fett durch die Butter ersetzen und die Schalotten darin, ohne Farbe nehmen zu lassen, anschwitzen. Den Lauch in grobe Streifen schneiden und die geschälten Kartoffeln in ca. 1 cm grosse Würfel, beide Zutaten dem Ansatz begeben. Mit der Rinderbrühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer sowie Majoran würzen und so lange köcheln, bis die Kartoffeln weich sind und die Suppe sich pürieren lässt, danach durch ein feines Sieb drücken lässt (oder die Suppe im Mixer durchmischen). Die (ungeschlagene) Sahne unterrühren, mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, in Tassen oder Teller portionieren.

Den Rauchlachs in die Suppe geben und je nach Geschmack mit Schnittlauch bestreuen.

Quelle:

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