



Kartoffelcrèmesuppe

Die Kartoffel nimmt oft einfach die Rolle der Beilage (Sättigungsbeilage im Gastrojargon) ein oder sie wird Suppen oder Eintöpfen beigegeben, um dem Gericht "Boden" zu geben. Suppen werden meist nach den vermeintlich prominenteren Zutaten benannt: Kräutercrèmesuppe, Spargel- oder Artischockensuppe... Die Kartoffeln muss sich mit einem Platz in der Zutatenliste begnügen, obwohl sie sie oftmals das Fundament einer guten Suppe stellt.

Nicht so in diesem Rezept. Die Kartoffel ist die Hauptsache. Etwas Muskatnuss, nebst Pfeffer als Würze und etwas gerösteter Lauch als Einlage, sind nur dazu da, die Kartoffel zu unterstützen. Und das ist gut so!

Zutaten (2 Vorspeisen, 1 Hauptmahlzeit)

4 Kartoffeln (ca. 400g)
1 kleine Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
5dl Gemüsebouillon
0,5dl Rahm (fakultativ)
10cm Lauch
Muskatnuss
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter

Zubereitung

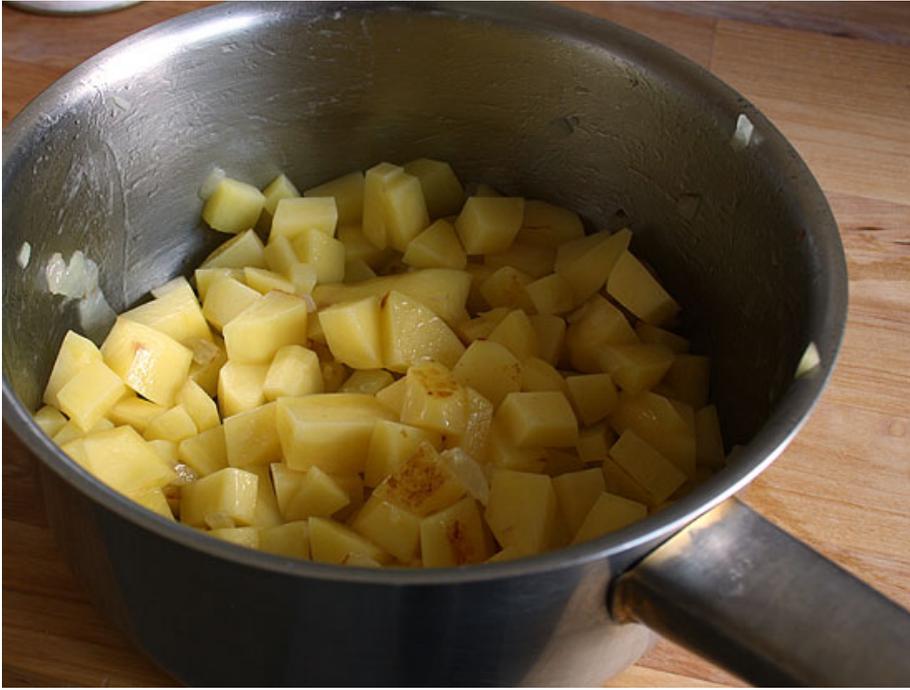
Zwiebel grob hacken und in Bratbutter andünsten. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und mit der Zwiebel mitdünsten bis sie braune Röstspuren zeigen. Fein gehackter Knoblauch zugeben.

Bouillon zugießen, aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, danach pürieren.

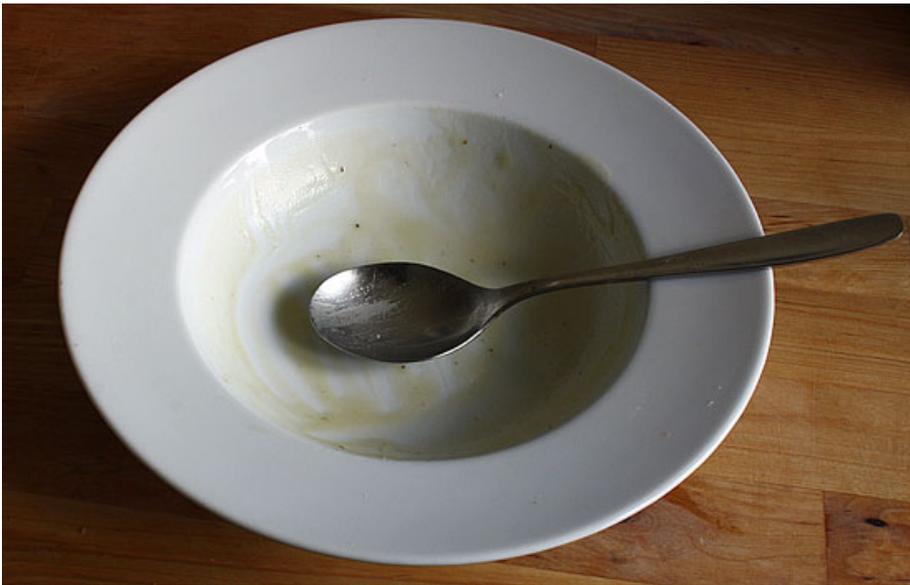
Derzeit Lauch in feine Streifen schneiden und in Butter anrösten.

Kurz vor dem Anrichten Suppe mit Pfeffer abschmecken und Rahm dazugeben (den kann man aber auch getrost weglassen). Gerösteter Lauch auf die angerichtete Suppe geben.





gedünstete Kartoffeln



Ausgelöffelt...