

Frisch gekocht
Mittwoch, 27. April 2016



Rezept von Jaqueline Pfeiffer

Stosuppe mit gefülltem Erdäpfel, Erbsen und Dürre

40 Minuten/leicht



Zutaten

1 l Rindssuppe, 375 ml Sauerrahm, 70 g Mehl, Salz, Pfeffer, Kümmel, weißer Balsamico-Essig, 1 Zehe Knoblauch (gehackt); 1 TL kalte Butter, 5 kleine Erdäpfel (speckige Sorte), 1 TL Jungzwiebel (geschnitten), 40 g Dürre (Wurst), 30 g Erbsen, Fleur de Sel, Butter.

Zubereitung

Die Erdäpfel in Salzwasser kochen. Die Erbsen blanchieren, kalt abschrecken (und eventuell schälen).

Die Rindssuppe aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sauerrahm mit dem Mehl glattrühren und unter ständigem Rühren in die kochende Suppe einlaufen lassen (dabei ist die Entstehung kleiner Klumpen durchaus normal). Etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Essig abschmecken.

Die Dürre in feine Streifen schneiden.

Die gekochten Erdäpfel schälen. 4 davon leicht abkappen, mit einem Parisienne-Ausstecher aushöhlen und warm stellen.

Die Erdäpfelabschnitte und den verbliebenen Erdäpfel in einen kleinen Topf geben. Mit einer Gabel auf kleiner Hitze mit Butter, Fleur de Sel, Kümmel und gehacktem Knoblauch breiig stampfen. Der erwärmten Masse Jungzwiebel beigeben und damit die ausgehöhlten Erdäpfel füllen.

Erdäpfel, Dürre und Erbsen in warmer Butter temperieren.

Die Suppe nochmals aufkochen lassen, in tiefen Tellern mit den Erdäpfeln, der Dürren und den Erbsen anrichten.