

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Erdapfel-Lauch-Cremesuppe mit Erdapfelchips

Köchin: Lydia Maderthaner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 100 g Zwiebeln
- 3 EL Butter zum Anbraten
- 300 g geschälte Kartoffeln
- $\frac{1}{8}$ l Weißwein
- $\frac{1}{2}$ l Gemüsefond (od. Rindsuppe)
- Salz
- $\frac{1}{4}$ l Sahne
- 1 kleine Stange Lauch
- Braune Butter zum Anbraten
- evtl. Maisstärke zum Binden

Für die Chips

- 1 geschälte Kartoffel
- Tafelöl zum Frittieren
- Salz

Für die Garnitur

- geschlagene Sahne
- Kartoffelchips

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Für die Suppe zuerst grob würfelig geschnittene Zwiebeln in einem Topf in etwas Butter bräunen, dann die in Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben und mitbraten.
- 2.** Nun mit dem Weißwein ablöschen, diesen kurz verkochen lassen, anschließend mit dem Gemüsefond aufgießen und salzen. Die Suppe nun so lange kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
- 3.** Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit der Sahne verfeinern. Den gewaschenen, in feine Ringe geschnittenen Lauch in etwas Brauner Butter in einer Pfanne bei niedriger Hitze weichgaren und zur fertigen Suppe dazugeben.
- 4.** Die Konsistenz der Suppe prüfen. Ist sie zu dünn, einfach etwas in kaltem Wasser angerührte Maisstärke einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Ist sie zu dick, etwas Fond nachgießen und eventuell mit Salz nachwürzen.
- 5.** Für die Chips eine geschälte Kartoffel in sehr dünne Scheiben schneiden und diese in einer beschichteten Pfanne in Tafelöl knusprig braten. Dann herausgeben, auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.
- 6.** Zum Schluss die Erdapfel-Lauch-Cremesuppe in einem tiefen Teller anrichten, die Kartoffelchips dazugeben und mit etwas geschlagener Sahne garnieren.