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

Fotocredit: Simeon Baker

Kartoffel-Kräutersuppe

Köchin: Magdalena Schwarz

Zutaten
(4 Personen)

Für die Suppe
- 400 g mehlige Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- neutrales Pflanzenöl zum Anbraten
- 60 ml Weißwein
- 2 l Rinderbrühe
- Salz
- Pfeffer
- 3 Lorbeerblätter
- 300 g Sahne
- 200 g Kräuter Pesto (aus Petersilie, Schnittlauch und Blattspinat pürieren)

Für die Garnitur
- frischer Thymian

Zubereitung

1. Für die Kartoffel-Kräutersuppe zuerst eine Zwiebel in feine Würfel schneiden und diese in etwas heißem Pflanzenöl in einem Topf glasig anschwitzen. Dann die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln mitrösten.

2. Das Gemüse nun mit dem Weißwein ablöschen, diesen kurz verkochen lassen und danach mit der Rinderbrühe aufgießen.

3. Nun die Lorbeerblätter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Suppe so lange kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Anschließend die Lorbeerblätter entfernen und die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.

4. Zum Schluss die Kartoffel-Kräutersuppe mit der Sahne und dem Kräuter Pesto vollenden. Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten, mit frischem Thymian garnieren, servieren und genießen.

Quelle: ORF extra