

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

Fotocredit: Simeon Baker



Köchin: Lisa Wieland

Kartoffel-Lauch-Zwiebelsuppe

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- ca. 500 g mehligere Kartoffeln
- Zwiebelreste (das Innere der ausgehöhlten Zwiebeln)
- 2 Stangen Lauch für die Suppe
- 2 Knoblauchzehen
- 1/8 L Weißwein
- eine Prise Salz
- 0,5 L Gemüsefond (oder Wasser)
- 200 ml Sahne
- 100 g Sauerrahm
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Kümmel
- 100 g Bauchspeck als Einlage
- ein kleines Stück Lauch für die Einlage

Zum Anrichten

- etwas frischer Thymian
- 4 große ausgehöhlte Zwiebeln, die als Schüsseln dienen

Zubereitung

- 1.** Für die Kartoffel-Lauch-Zwiebelsuppe zuerst den Lauch und die Zwiebelreste von den ausgehöhlten Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Die rohen Kartoffeln schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
- 2.** Den Lauch, die Zwiebeln und die Kartoffeln in einem Topf in etwas Öl anbraten und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Dann die Knoblauchzehen mit dem Messerrücken andrücken und gemeinsam mit einem Lorbeerblatt und dem Kümmel in den Topf dazugeben.
- 3.** Aus den Gemüseabschnitten und -schalen einen Fond zubereiten. Dafür einfach die Abschnitte in einen Topf mit kaltem Wasser geben und köcheln lassen, sodass sich der gesamte Geschmack herauskocht.
- 4.** Nun den Gemüfefond durch ein Sieb direkt in den Topf mit dem Gemüse gießen und eine Weile köcheln lassen. Nebenbei die 4 ausgehöhlten Zwiebeln, die später als Schüsseln dienen sollen, oben an der Anschnittfläche in einer Pfanne scharf anbraten.
- 5.** Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und gleichzeitig die Sahne und den Sauerrahm hineingeben. Mit etwas Salz abschmecken.
- 6.** Dann den Bauchspeck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen. Anschließend auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen. Den Lauch für die Einlage in feine Ringe schneiden und in dem ausgelassenen Fett vom Bauchspeck anrösten.
- 7.** Vor dem Anrichten die ausgehöhlten, angebratenen Zwiebeln je in eine Schüssel stellen. Rundherum mit rohen Käferbohnen auffüllen, um die Zwiebeln zu stabilisieren.
- 8.** Die Suppe noch einmal mit dem Pürierstab schaumig mixen, dann den angebratenen Lauch und den ausgelassenen Speck in die ausgehöhlten Zwiebeln geben und mit Suppe aufgießen. Mit einem Zweig frischen Thymian garnieren, den Zwiebeldeckel schräg daraufsetzen und servieren.