

Klassische Kartoffelcremesuppe mit Sahne und Kräuter-Croûtons

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Suppe

600 g mehligkochende Kartoffeln
1 Stange(n) Lauch
1 Esslöffel Butter
1 Schuss Weißwein
4 Zweig(e) Thymian
1 l Gemüsebrühe
1 Prise(n) Salz
1 Prise(n) Pfeffer
1 Prise(n) Muskat
100 ml Sahne
2 Eigelb
1 Handvoll Petersilie

Für die Croûtons

1 Weißbrot (z.B. Ciabatta)
1 Handvoll frische Kräuter nach Wahl (z.B. Rosmarin, Petersilie, Thymian)
1 Esslöffel Kräuterbutter
1 Esslöffel Olivenöl

Dieses Süppchen gehört definitiv in die Kategorie **Hausmannskost Deluxe**. So **saftig und fein** bekommst du deine Kartoffelcremesuppe sonst nur in guten

Restaurants serviert. Aber warum nicht einfach mal selbst zum Sternekoch werden?

Das Geheimnis einer traditionellen Kartoffelcremesuppe mit französischer Raffinesse liegt in der Bindung. Die meisten Kartoffelsuppen nehmen beim Pürieren eine schleimige Konsistenz an, die nicht jedermanns Sache ist. Wenn du die Suppe stattdessen durch ein Sieb streichst und mit Eigelb bindest, wird sie angenehm samtig und nicht zu zähflüssig. Diese Methode erfordert zwar etwas mehr Geduld, doch du wirst sehen, das Ergebnis ist es allemal wert.

- 1 -

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Für die Suppe Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Lauch putzen und den weißen und hellgrünen Teil in Ringe schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen. Lauchringe darin 2 Minuten andünsten.

- 2 -

Kartoffeln in den Topf geben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen. Thymian dazugeben und mit Brühe aufgießen. Suppe bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

- 3 -

Für die Croûtons Weißbrot würfeln. Kräuter fein hacken. Kräuterbutter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Brotwürfel und Kräuter in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten schwenken. Croûtons auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Ca. 10 Minuten im heißen Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

- 4 -

Klassische Kartoffelcremesuppe mit Sahne und Kräuter-Croûtons

Thymian aus der Suppe entfernen. Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf passieren. Gemüse sorgfältig durch das Sieb streichen. Suppe nochmals kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und vom Herd nehmen.

- 5 -

Sahne und Eigelbe in einer kleinen Schüssel verrühren. Einen Schöpflöffel voll Suppe zur Sahnemischung geben, um die Temperatur anzugleichen. Gut vermengen und anschließend unter die Suppe rühren.

- 6 -

Petersilie hacken. Kartoffelcremesuppe mit Petersilie bestreuen und mit Kräuter-Croûtons servieren.