

Cremesüppchen mit frischen Kräutern und Rote Bete Nocken

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe

100 g mehligte Kartoffeln
40 g Zwiebel
30 g Lauch
½ Knoblauchzehe
20 g Butter
10 g Samenöl (Olivenöl)
1,3 l Hühnerbrühe
50 ml Sahne
1 EL Weizenstärke (ev.)
1 EL frische Kräuter, Petersilie,
Schnittlauch, Kerbel

Für die Nocken

100 g entrindetes Weißbrot
1 Ei
1 EL Rote Bete püriert, 40g
10 g Butter weich
Salz Pfeffer

Für die Garnitur

4 Speckscheiben
Frische Gartenkresse
1 EL leicht geschlagene Sahne



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleinere Würfel schneiden. Den Butter und das Samenöl in einem Topf erwärmen, die Zwiebel und den Knoblauch schälen, grob hacken und darin anschwitzen. Die Kartoffelwürfel und den geschnittenen Lauch dazu geben und mit der Hühnerbrühe aufgießen. Die Suppe für 20 Minuten kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Pürierstab mit der Sahne und den geschnittenen Kräutern schaumig auf mixen.

Rote Bete Nocken

Das Weißbrot im Cutter klein schneiden, die rote Bete, die weiche Butter, das Ei, Salz und Pfeffer begeben und nochmals kurz vermischen. Die Masse eine halbe Stunde durchziehen lassen und auf der angefeuchteten Handfläche mit einem mittleren Löffel kleine Nocken formen. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, mit grobem Salz würzen und die Nocken darin ca. 8 Minuten leicht kochen lassen.

Anrichten

Die aufgeschäumte Suppe in die vorgewärmten Suppenteller einfüllen, die heißen rote Bete Nocken einlegen und den gebratenen Speck beilegen. Die Cremesuppe mit der Sahne und der Gartenkresse garnieren.

Weinempfehlung:

„Gemischter Satz“ - Weißwein von Fritz

Kochabend:

15. Feb, 2017 / Diesel