

Maren Kroymann: Sauerampfer-Suppe

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/maren-kroymann-sauerampfer-suppe

Zutaten:

- 2-3 Bund Sauerampfer
- 1 mehligkochende Kartoffel
- 25g Butter
- 2 EL neutrales Pflanzenöl, Sonnenblumen-oder Distelöl
- 3 Gläser Kalbsfond à 400ml oder ca. 1 1/4 Liter Brühe aus Brühwürfeln bereitet
- 1 Becher Crème fraîche
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitung:

Den Sauerampfer gründlich waschen und die groben Stiele entfernen. Die Blätter gut trocknen und großzügig in ca. 2cm breite Stücke hacken. Die Kartoffel schälen.

In einem Topf Pflanzenöl und Butter zusammen bei mäßiger Hitze zerschmelzen lassen. Den Sauerampfer darin unter Rühren zusammenfallen lassen, bis er sich gelb-bräunlich färbt. Das geht sehr schnell. Fond oder Brühe angießen und wenn die Suppe anfängt zu köcheln, die Kartoffel in ganz dünnen Scheiben gehobelt zugeben. Alles ca. 30 Minuten leise köcheln lassen.

Dann die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Küchensieb streichen, damit die Suppe ihre cremige Konsistenz bekommt. Die Crème fraîche, je nach Belieben, es reicht auch ein guter Esslöffel, unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn die Suppe noch etwas milder sein soll, dann noch einen Löffel Butter darin schmelzen.

Rezept: Maren Kroymann

Quelle: alfredissimo! 30.6.1995