

Kartoffelsuppe mit Cabanossi

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 1 kg Kartoffeln
- 2 Cabanossi
- 20 g Speck
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 150 g Schlagsahne
- 1 mittlere Knoblauchzehe
- 750 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 2 Stangen Lauch
- 2 große Karotten
- ¼ Knolle Sellerie
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kleine Hand Petersilie, etwas Rosmarin, etwas Butter
- Muskat, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitrone



Zubereitung

Suppe:

Speck in wenig Öl auslassen. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und zusammen mit einem kleinen Stück Butter dazugeben, kurz dünsten. Grob gewürfelte Kartoffeln (1,5 x 1,5 cm) dazugeben, leicht anbraten.

Gewürfelte Karotten, gewürfelten Sellerie, Lauch in dünnen Scheiben und gehackte Knoblauchzehe dazugeben. Kurz anschwitzen.

Die Suppe mit Weißwein und Brühe auffüllen und ein Lorbeerblatt hinzugeben. Das Ganze 15-20 Minuten kochen lassen (Kartoffeln müssen leicht bissfest sein) und die Masse mixen oder pürieren.

Sahne dazugeben. Mit einer Prise Zucker, einer Prise Muskat (Salz und Pfeffer nach Geschmack) und ein wenig Zitrone abschmecken. Gehackte Petersilie und Rosmarin hinzugeben.

Einlage:

Cabanossi in Scheiben ca. 1-1,5 cm schneiden und in etwas Butter anschwitzen.

Anrichten:

Suppe auf 4 Tellern mit jeweils einer halben Cabanossi anrichten und mit Petersilie garnieren.