

KARTOFFELSUPPE MIT CABANOSSI

KARTOFFELSUPPE MIT CABANOSSI

Es gibt Kartoffelsuppen und Kartoffelsuppen... die mit ganzen Stücken und die fein pürierten. Während ich die Eintopfvariante mit Stücken nicht so gut leiden kann ist diese Variante hier wirklich etwas Schönes. Zugegeben - ich habe sie am Ende mit ein paar Tröpfchen Trüffelöl abgerundet und das Öl hatte nix besseres zu tun als sich zu einem kleinen Trüffelölsee zu sammeln. Das sieht auf dem Bild natürlich nicht ganz so charmant aus, anschließend eingerührt war es aber super lecker. Als Einlage hat sich Bessere Hälfte Cabanossi gewünscht.



Zutaten für 2 Personen:

400g Kartoffeln

1 Stangen Staudensellerie

1 Karotte

1 Zwiebel

2 Lorbeerblätter

Pfeffer & Salz

3 Wacholderbeeren

1 gute Prise frisch gemahlener Piment

1/2 Zitrone

3 EL Schlagsahne

1,5 L kräftige Gemüsebrühe

3 Cabanossis

2 TL Trüffelöl

1 kleines Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffeln, der Staudensellerie, die Zwiebel und die Karotte werden geschält und grob gewürfelt. Das Gemüse kommt mit der Brühe in einen Topf. Lorbeerblätter, Piment und Wacholderbeeren dazu geben und 25 Minuten köcheln lassen.

Jetzt kommt mein Stabmixer zum Einsatz. Davor müssen aber die Lorbeerblätter aus dem Topf geangelt werden! Pürieren und mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Schlagsahne unterrühren.

Die Cabanossi in Scheiben schneiden und in die Suppe geben. Noch 3-4 Minuten köcheln lassen.

Anrichten und etwas Trüffelöl und fein gehackte Petersilie darüber geben.

Essen ist fertig!