

Kartoffel- Meerrettichcrèmesuppe mit Kohlnocken



Zutaten für 10 Personen:

50 g Bratbutter
1 grosse Zwiebel
1 Lauchstengel
1 Pfälzerrübe
100 g Sellerie
1 kg Kartoffeln
50 g geriebener Meerrettich
2 lt Gemüsebouillon
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer

Das Gemüse schälen, putzen und in kleine Würfel schneiden.

Die Bratbutter in einer grossen Pfanne erhitzen, das Gemüse begeben und andünsten.

Die Kartoffeln ebenfalls begeben und kurz mitdünsten.

Mit Bouillon auffüllen und auf kleinem Feuer etwa 1 Stunde köcheln lassen.

Vor dem Servieren den Meerrettich und den Rahm begeben, pürieren, kurz aufkochen lassen und abschmecken.

Kohlnocken:

500 g Toastbrot
1,5 dl Milch
1 kg blanchierter Kohl (klein geschnitten)
8 Eidotter
250 g Weissmehl
300 g geriebener Parmesan

Toastbrot klein schneiden, mit Milch, gut ausgedrücktem blanchiertem Kohl, Eidottern, Mehl und der Hälfte des Parmesans vermengen, gut durchrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

In einer genug grossen Pfanne Wasser etwas salzen und aufkochen.

Mit einem Löffel Nocken ausstechen, diese ins kochende Wasser legen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Kohlnocken mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die abgetropften Kohlnocken auf ein Backblech setzen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und bei starker Oberhitze goldbraun überbacken.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, Kohlnocken draufsetzen und servieren.