

MEERRETTICH-KARTOFFEL-SÜPPCHEN



Zutaten:

700 g Kartoffeln
1 Zwiebel
30 g Butter
1 ¼ Liter Gemüsebrühe
200 g saure Sahne
80 g frischer Meerrettich

Zubereitung:

Zwiebel und Kartoffeln (bis auf 4 Stück) schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf weich werden lassen und darin die Zwiebeln andünsten. Dann die gewürfelten Kartoffeln hinzu geben und für 2 Minuten mit dünsten. Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und Hitze der Herdplatte reduzieren. Das Ganze für 25 Minuten mit Deckel köcheln lassen. In der Zwischenzeit die 4 restlichen Kartoffeln ebenfalls schälen und sehr klein würfeln. In eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl geben und anbraten bis sie schön braun sind. Meerrettich schälen und fein reiben. Die saure Sahne dazu geben und vermengen. Diese wird dann zu den gekochten Kartoffeln gegeben und fein püriert. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Suppentellern anrichten und die gebratenen Kartoffelwürfeln hinzugeben.
