

- Lauch-Kartoffel-Suppe mit Brie de Meaux und karamellisierte Apfelwürfeli (für ca. 8–10 Personen)



- Zutaten

- 700 gr mehlig kochende Kartoffeln
- 400 gr Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1.2 Ltr. Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- Salz
- Pfeffer
- 125 gr Brie
- Kümmel
- 1 Apfel
- 1 EL Zucker

- Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Den Lauch längs halbieren und in 5 mm breite Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken.
- In einem weiten Topf Butter erhitzen. Gemüse dazugeben und ca. 5 Minuten andünsten. Bouillon dazu giessen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten zugedeckt Gemüse weich köcheln.
- Das Innere vom Brie in Würfel schneiden, dazugeben, die Suppe pürieren und nochmals, zusammen mit dem Rahm, aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kurz vor servieren den Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Zucker in einer Bratpfanne karamellisieren. Vor dem Anrichten, die Apfelwürfeli in die Suppentasse geben und mit Suppe auffüllen.

- Maroni-Suppe mit geräucherter Entenbrust, parfümiert mit Trüffel
(für ca. 8-10 Personen)



- Zutaten

- 500 gr Maroni
- 1 Zwiebel
- 100 gr Sellerie
- 1 Rüebli
- 1.5 Ltr. Gemüsebouillon
- 3 dl Vollrahm
- 125 gr Mascarpone
- 30 gr Butter
- 1dl Weisswein
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zimt
- 200 gr geräucherte Entenbrust
- 1 bis 2 cl Trüffelöl

- Zubereitung

- Für die Maronisuppe das Gemüse in kleine Würfel schneiden und in Butter glasig andünsten, danach mit dem Weisswein ablöschen. Die Maroni und die Gemüsebouillon dazugeben und 40 Minuten köcheln lassen, bis die Maroni weich sind.
- 10 Stück schöne Maroni aus der Suppe nehmen und zur Seite stellen. Den Rest mit dem Mixstab pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zimt und Muskatnuss abschmecken. Die Hälfte vom Rahm und die Mascarpone dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.
- Die 6 Maroni in kleine Würfel schneiden.
- Die zweite Hälfte vom Rahm aufschlagen und mit ein paar Tropfen Trüffelöl parfümieren.
- Vor dem Servieren die Suppe noch einmal erhitzen. Die Maroniwürfel und die Entenbrust-Streifen in Suppenschalen abfüllen, dann die Suppe einfüllen und mit dem Trüffel-Schlagrahm garnieren.

● Sauerkraut – Suppe mit Weisswürstli (oder Wienerli)
(für ca. 8–10 Personen)



● Zutaten

- 400 gr gekochtes Sauerkraut
- 2 kleine Zwiebel gehackt
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 Zehen Knoblauch
- 1.4 Ltr. Gemüsebouillon
- 2 dl Weisswein
- 100 gr Speckwürfeli
- 2 dl Vollrahm
- 1 dl Weisswein
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- 2 Paar Wienerli oder Weisswürstli
in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden

Wir empfehlen die Verwendung von kurz angebratenen Weisswürstli –
Scheiben, die der Suppe ein gewisses «Extra» verleihen.

● Zubereitung

- Das Sauerkraut, den Speck, die Zwiebeln und den Knoblauch kurz andünsten und anschliessend mit dem Weisswein ablöschen.
- 10 Minuten einkochen lassen und die Gemüsebouillon dazu giessen.
- Nochmals 10 Minuten kochen lassen.
Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Kümmel.
- Kurz vor dem anrichten die Würstli dazu geben.

● Weintipp

● Primitivo del Salento IGT Eventus Giordano 2013

- Mit sehr dunklem Rubinrot, würziges, konzentriertes Bukett mit Rosinennuancen, eingekochte Früchte, im Antrunk weich und füllig mit reifer Beerenaromatik, Zwetschgen und Zimt, mittlerer Gehalt, ein fruchtbetonter Wein mit reifer Aromatik.

Erhältlich bei Mondovino und in Ihrem Coop Supermarkt.

