



Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

Kartoffel-Pauls ‚Breetlook-Kartoffel-Suppe‘

Zutaten:

- 10 Stangen Breetlook
- 1 kg Kartoffeln (z.B. Rote Laura)
- 2 große Zwiebeln
- 100 g Crème fraîche
- 2 bis 2,5 l Wasser
- 2 Bund Kerbel
- Butter
- Salz, Pfeffer

Kochzeit: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

Vor dem Genuss kommt – wie so oft - erst einmal das Schnibbeln... Also zunächst den Breetlook putzen und die Zwiebeln schälen, beides in feine Ringe schneiden und dann in einem großen, breiten Topf in einer erhitzten Portion Butter mit etwas Salz glasig dünsten.

Während die Breetlook- und Zwiebelringe dünsten, die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel ebenfalls in den Topf geben und kurz mitdünsten.



Die Mischung mit ca. 2 bis 2,5 l Wasser auffüllen (je nach gewünschter Konsistenz), etwas salzen, zum Kochen bringen und für 15 bis 20 Minuten kochen lassen.

Tipp: Wer es feiner liebt, kann die Suppe mit einem Pürierstab kurz durchpürieren. Sind die Kartoffeln und der Breetlook schön weich gekocht, ist dies aber nicht unbedingt notwendig.

Nun die Crème fraîche und einige Flöckchen Butter unterrühren, den Kerbel waschen und zupfen und (bis auf einige Blättchen zur Dekoration) in die Suppe ziehen.

Die fertige Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit einigen Kerbel-Blättchen dekorieren.

Kartoffel-Paul wünscht
Guten Appetit!

Kartoffel-Paul Lieferservice: Tel.: 0 21 51 - 32 53 890
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringts.de

Inh.: Jürgen Paul Verstrepfen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000

© Fotos: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de; Breetlook/Stihl024/PIXELIO.de

