



Kartoffelcrèmesuppe mit Butterbohnen

Eine Kartoffelsuppe ist etwas vom einfachsten, das man kochen kann und sie schmeckt immer gut. Nebst der Kartoffel braucht es einfach Zwiebel, Salz, Pfeffer und einen Schwingbesen, das gibt bereits eine gute Suppe. Die Kartoffeln werden im Salzwasser sehr weich gekocht und dann mit dem Schwingbesen kräftig durchgerührt. So bleibt die feine Textur der Kartoffel erhalten. Würde man die Suppe mit dem Mixer pürieren, so würde aus der Suppe eine eher schleimige Sosse.

Zur einfachen Kartoffelsuppe passen Bohnen sehr gut als Einlage, sie werden ganz einfach in der fertigen Suppe mitgekocht. Und als Krönchen wird der Suppe ganz zum Schluss eine Liaison eingerührt, das ist ein Eigelb mit wenig Rahm vermischt und macht die Suppe ganz schön sämig. Danach darf die Suppe nicht mehr kochen, damit das Eigelb nicht gerinnt.

Ich habe gelbe Butterbohnen verwendet, die sind sehr fleischig und zart. Grüne Bohnen würden natürlich einen schöneren Farbakzent setzen.

Zutaten (2 Vorspeisen)

- 1 grosse Kartoffel
(mehlig kochend, ca. 150g)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 grosse Knoblauchzehe
- 100g Butterbohnen
- 1 Eigelb
- 5cl Vollrahm
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Zwiebel hacken und in Bratbutter andünsten. Kartoffel schälen und in kleine Würfel

schneiden, in die Pfanne geben und 2-3 Minuten mitdünsten. Wasser zugeben, salzen und zugedeckt ca. 45 Minuten köcheln lassen. Wenn die Kartoffelstücken sehr weich sind, mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren.

Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Bohnen in ca. 2-3cm lange Stücke schneiden und in der Suppe garen (ca. 15 Minuten).

Eigelb und Vollrahm miteinander vermischen und sobald die Suppe nicht mehr köchelt in diese einrühren. 2-3 Minuten ziehen lassen, dabei ein paar Mal leicht umrühren. Anrichten und mit wenig geraspelter Muskatnuss bestreuen.





Die Liasison