

Renate Heinen, Vitis AG, Trittenheim

Sauerampfersuppe

Für 4 Personen



Zutaten:

3 mittelgroße Kartoffeln
1 Zwiebel
Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl
0,25 Liter Weißwein trocken
2 Bund Sauerampfer
100 Gramm Creme fraîche
0,25 Liter Sahne
2 Eigelbe
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln mit Kaltgepresstem Vitis-Traubenkernöl in einem Topf angehen lassen, mit 0,75 Liter kaltem Wasser auffüllen und aufkochen. Die Kartoffeln weich kochen und nach und nach den Weißwein zugeben.

Den Sauerampfer verlesen, waschen und klein schneiden, mit der Crème fraîche und 100 ml. Sahne im Mixer fein pürieren. Die restliche Sahne steif schlagen und mit den Eigelben verrühren.

Die Kartoffelsuppe mit einem Pürierstab oder einem Mixer pürieren, durch ein Sieb in den Topf zurückgießen.

Das Sauerampferpüree und das Sahne-Eigelb-Gemisch in die Kartoffelsuppe geben, unter Rühren aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken.