



# Edle Kartoffelschaum Suppe mit Trüffelöl

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Eine edle Variante der Kartoffel Suppe, einfach köstlich, kaum zu glauben

## Zutaten

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln in groben Würfeln
- 1 l Rindfleischbrühe
- 2-3 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 kleine Möhre, gewaschen, geschält
- 2 Stangen Frühlingslauch, geputzt, gewaschen
- 50 g Staudensellerie, gewaschen, ev. gefädelt
- 250 ml flüssige Sahne
- 80 g kalte Butter
- Trüffel Öl (Ev. noch eine kleine weiße oder schwarze Trüffel, wenn es Besonders sein soll)
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Von dem Gemüse, für die Einlage, zunächst 4-5 El in recht kleine Würfelchen schneiden, den Rest grob würfeln.

### Schritt2

Die kleinen Würfelchen in etwas Brühe "bissfest" blanchieren, an die Seite stellen.

### Schritt3

**Der Suppenansatz:**

### Schritt4

Etwa 30 g Butter zerlassen, die Zwiebelwürfel andünsten, dann das grobe Gemüse und die Kartoffelwürfel dazu geben.

### **Schritt5**

Salzen, pfeffern und die Brühe aufgießen; ca. 20 min. köcheln lassen.

### **Schritt6**

Danach mit dem Stabmixer fein pürieren (Ev. durch ein Küchensieb streichen) die Sahne dazu geben, aufkochen, nachschmecken.

### **Schritt7**

Kurz vor dem Servieren noch einmal mit der restlichen kalten Butter schaumig auf mixen.

### **Schritt8**

**Anrichtevorschlag:**

### **Schritt9**

Die Kartoffelschaum Suppe richte ich nun in vorgewärmten Suppentassen oder tiefen Tellern an und gebe etwas Trüffel Öl und eventuell dünn gehobelte Trüffelscheiben darüber.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** einfach, trüffelöl, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelschaum-suppe/>