



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/>