

# Badische Kartoffel-Suppe mit Apfel-Küchle

**Für zwei Personen**

**Für die Kartoffelsuppe:**

375 g mehligk. Kartoffeln	40 g Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Karotte
100 g Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	750 ml Gemüsesfond
150 g Schlagsahne	1,5 EL Crème-fraîche	15 g Butter
2 Stängel glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Stängel Liebstöckel	1 Lorbeerblatt
$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Majoran	Muskatnuss	Meersalz, Pfeffer

**Für die Apfelmüchle:**

2 säuerliche Äpfel)	75 ml Milch	1 Ei, Gr. M
75 g Mehl	50 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 TL gemahlener Zimt	$\frac{1}{2}$ Prise Salz	375 ml neutrales Öl

**Für die Kartoffelsuppe:**

Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Möhre schälen und fein würfeln.

Lauch putzen und nur den weißen Teil in Ringe schneiden. Sellerie schälen und grob würfeln.

Zwiebel in einem großen Topf in heißer Butter hell andünsten. Vom übrigen Gemüse  $\frac{1}{3}$  beiseite stellen. Restliches Gemüse zu den Zwiebeln geben und ebenfalls andünsten. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und zufügen. Alles mit heißem Gemüsesfond auffüllen.

Lorbeerblatt und Majoran zugeben.

Die Suppe aufkochen und etwa 25 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Das Lorbeerblatt entfernen, die Sahne zugießen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.

Die übrigen Gemüse-Würfel nun dazugeben und etwa 15 Minuten in der Suppe ziehen lassen. Alles mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Petersilie und Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln, die Blätter von den Stielen zupfen und klein hacken. Unter die Suppe rühren und zum Servieren mit Crème fraîche toppen.

**Für die Apfelmüchle:**

Eier trennen. Die Eigelbe mit Mehl, Milch, Salz und Zucker zu einem Teig verrühren. Das Eiweiß steifschlagen und unter den Teig heben.

Äpfel waschen, trocken tupfen und schälen. Danach entkernen, so dass ein ca. Ø 2-3 cm großes Loch entsteht. Äpfel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und 4-5 Apfelscheiben in den Teig tunken.

Öl in einem breiten Topf erhitzen. Einen Holzkochlöffel in das Fett halten.

Sobald sich kleine Bläschen bilden, die Apfelscheiben in das heiße Fett geben. Nur so viele Apfelscheiben in den Topf legen, dass die Scheiben beim Backen nicht aneinander kleben. Ca. 2 Minuten von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Apfelscheiben vorsichtig herausnehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.  $\frac{1}{2}$  TL Zucker und Zimt mischen und die Apfelscheiben im heißen Zustand darin wenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

kuechenschlacht.zdf.de

Samuel Trotter am 07. Oktober 2021