

Kartoffel-Suppe mit Apfel-Pfannkuchen

Für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	200 g Gemüseabschnitte	80 g Dörrfleisch
1 mittelgroße Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 TL Schmand
1 TL Dijonsenf	1 TL helle Sojasauce	100 ml Riesling
2 Lorbeerblätter	8 Pfefferkörner	2 Pimentkörner
1 TL gerebelter Thymian	Rapsöl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Apfelpfannkuchen:

2 mittelgr. süß-säuerliche Äpfel	1 Zitrone, davon Saft	2 Eier, Kl. M
100 g Magerquark	100 ml Milch	100 ml Sprudelwasser
100 g Maismehl	100 g Dinkelmehl	1 EL zarte Haferflocken
1 TL Weinstein-Backpulver	Rapsöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 Prise Salz		

Für die Kartoffelsuppe:

Das Dörrfleisch in kleine Würfel schneiden, in etwas Rapsöl anbraten und zur Seite stellen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Gemüseabschnitte schälen, in kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Knoblauch abziehen, klein schneiden, zu der Zwiebel-Gemüse-Mischung geben, kurz weiterdünsten, mit Riesling ablöschen, 80 ml kochendes Wasser dazugeben und einkochen lassen.

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und zu der Zwiebel-Gemüse-Dörrfleisch-Mischung geben, mit 400 ml kochendem Wasser auffüllen; Salz und Thymian dazugeben.

Lorbeer, Pfefferkörner und Pimentkörner in einem Gewürzsieb dazugeben, kochen, bis die Kartoffeln gar, aber noch bissfest sind.

3 bis 4 Kartoffelstücke aus der Suppe nehmen, mit Schmand, Sojasauce, Senf zerdrücken, in die heiße, aber nicht mehr kochende Suppe zurückgeben. Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Apfelpfannkuchen:

Zitrone halbieren und auspressen. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in ca. $\frac{1}{2}$ cm dünne Ringe schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Eier schaumig schlagen, Quark, Salz und Zucker hinzufügen und glattrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit den Haferflocken zum Teig geben. Milch und Wasser nach und nach hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Apfelfringe in den Teig tauchen und im heißen Öl ausbacken, mehrmals wenden und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Brigitte Vock am 02. Mai 2022