

# Sauerampfer-Suppe, Kartoffel-Würfeln , Joghurt-Brötchen

**Für zwei Personen**

**Für die Sauerampfersuppe:**

50 g Sauerampfer	2 Schalotten	20 g Butter
100 g Crème fraîche	500 ml Gemüsefond	15 g Mehl
Salz	Pfeffer	

**Für die Kartoffelwürfel:**

200 g festk. Kartoffeln	20 g Butter	Piment-d'Espelette
Salz		

**Für die Joghurt-Brötchen:**

75 g Naturjoghurt, 3,5%	75 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
300 g Mehl, Typ 550	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz

**Für die Garnitur:**

5-6 essbare Blüten

**Für die Sauerampfersuppe:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Mit Butter in einem Topf anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Nach und nach Fond zugeben und 5 Minuten kochen. Sauerampfer abbrausen, trockenwedeln, in den Topf geben und bei kleiner Hitze ziehen lassen. Crème fraîche unterrühren und Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Auge isst mit: Daher bei einer solchen Suppe zum Schluss gerne Feldsalat oder anderes Grünzeug wie Basilikum oder Spinat untermixen.

Dadurch wird die Suppe schön grün.

**Für die Kartoffelwürfel:**

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze 15 Minuten braten. Kartoffelwürfel mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

**Für die Joghurt-Brötchen:**

75 ml sehr warmes Wasser und Milch mischen, Zucker und Salz einrühren. Hefe darin auflösen und ca. 5 Minuten gehen lassen.

Mehl in eine Schüssel füllen, Hefe und Joghurt zugeben und mit einem Handrührgerät verkneten. Teiglinge mit feuchten Händen formen und im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.

**Für die Garnitur:**

Blüten putzen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Lauffer am 04. Mai 2021