

# Sauerkraut-Suppe mit Kartoffel-Praline

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

250 g Sauerkraut	1 Schalotte	50 g Butter
100 ml Sahne	400 ml Gemüsefond	500 ml Riesling
$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsamen	250 g Sauerkraut	

**Für die Praline:**

500 g Kartoffeln	100 g Kataifi-Teig	1 Zitrone
2 Eier	100 g Butter	2 Zweige Majoran
10 Halme Schnittlauch	Muskatnuss	1 TL Kümmel
Salz	Pfeffer	

**Für die Suppe:**

Die Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter zusammen mit Sauerkraut und Kümmel farblos anschwitzen. Riesling und Fond angießen und einköcheln lassen. Anschließend Sahne zugeben und fein mixen.

**Für die Praline:**

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, dann das Wasser abgießen.

Schnittlauch und Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und mit Schnittlauch, Majoran und Kümmel zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Ein Ei trennen, dabei das Eigelb auffangen, zur Kartoffelmasse geben und die Masse damit binden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Masse mit Zitronenabrieb, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken, dann pralinenförmig abdrehen.

Übrig gebliebenes Ei trennen und diesmal das Eiweiß auffangen, in eine Schüssel geben und anschlagen. Pralinen in angeschlagenem Eiweiß wälzen, mit Kataifiteig ummanteln und in heißem Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten, dann salzen.

Süppchen im Glas anrichten und die Praline a part servieren.

Mario Kotaska am 15. Januar 2021