

Wacholder-Kartoffel-Suppe mit Wirsing

Für 4 Personen

8-10 Kartoffeln, vorw. festk.	$\frac{1}{2}$ Wirsing	2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	6 cl Wacholderschnaps	6 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	1 Prise Muskatnuss	600 ml Gemüsefond
2 EL Butter	2 EL Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer
2 Zweige frischer Majoran		

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden.

Beides zusammen und in einem Topf mit Butter glasig schwitzen.

Lorbeerblätter, Wacholderbeeren dazugeben, mit Salz und Muskatnuss würzen, mit dem Wacholderschnaps ablöschen, dann mit Gemüsefond aufgießen und bei schwacher Hitze ca.15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Wirsing putzen, Strunk und dicke Rippen entfernen, in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl heiß anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Lorbeer und Wacholder aus der Suppe holen, für die Bindung ein paar Kartoffeln in der Suppe zerstampfen, dann den Wirsing dazugeben und mit gehacktem Majoran abschmecken.

Suppe in Tellern anrichten.

Björn Freitag am 31. Oktober 2020