



Kartoffelcrèmesuppe mit Radieschen

Verwende für diese Suppe unbedingt Kartoffeln aus alter Ernte, da die neuen Kartoffeln noch zu wenig Stärke enthalten, um eine samtige Suppe abzugeben. Weil auch die zart-aromatischen Blätter der Radieschen verwendet werden, sollte man die Radieschen möglichst frisch verwenden, da durch das Lagern im Kühlschrank das Grün rasch welkt.

300 gr Kartoffeln
1 Frühlingszwiebel oder Schalotte
25 gr Butter
3 dl Hühner- oder Gemüsebouillon
2 Bund Radieschen
1 dl Halbrahm
1 dl Sauer-Vollrahm
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
evtl. Kresse oder gehackte Petersilie zum bestreuen

- Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
- Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Teil der Röhrrchen in dünne Ringe schneiden. In der warmen Butter andünsten.
- Die Kartoffelwürfel und die Bouillon beifügen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer während 20 Min. weich kochen.
- Inzwischen die Blätter der Radieschen gründlich waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken.
- Die Radieschen rüsten und in dünne Scheiben schneiden.
- Die weich gekochten Kartoffeln mitsamt Flüssigkeit sowie dem Radieschengrün in den Mixer geben und pürieren. In die Pfanne zurück giessen.
- Den Halbrahm und den Sauerrahm beifügen, die Suppe aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Unmittelbar vor dem Servieren die Radieschen beifügen und nur noch gut heiss werden lassen. Die Suppe nach Belieben mit etwas Kresse oder gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.