

Stosuppe mit Erdäpfel-Forellen-Schmarren

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Suppe

¾ Liter Wasser
1 EL Kümmel, ganz
1 TL Salz
¼ Liter Schlagobers
50 g Mehl, griffig
1 Schuss Apfelessig od. mehr
¼ Liter Most
120 ml Sauerrahm

Erdäpfel-Forellen-Schmarren

3 große Erdäpfel gekocht und geschält
½ Zwiebel, fein geschnitten
Butter
Salz, Pfeffer
2 geräucherte Forellenfilets

Brotkrusteln

2 Scheiben Bauernbrot
1 Knoblauchzehe, angedrückt
Butter, Petersilie, Schnittlauch
Gänseblümchen



Zubereitung:

Stosuppe

Wasser, Kümmel und Salz aufkochen und dann leicht wallend um die Hälfte einreduzieren lassen. Das Obers und das Mehl zu einem „Gmachtel“ abrühren und in die kochende Suppe einrühren. Mit dem Schneebeesen so lange auf und nieder „stoßen“, bis keine Klumpen mehr übrig sind. Mit Essig, Most und Sauerrahm abschmecken und nicht mehr aufkochen.

Erdäpfel-Forellen-Schmarren

Die Erdäpfel in Scheiben schneiden. Die halbe Zwiebel in Butter gut anschwitzen. Die Erdäpfel zugeben und mitrösten, bis alles goldgelb ist. Abschmecken. Die in Würfel geschnittenen Forellenfilets vor dem Anrichten unterhaben.

Brotkrusteln

Brot in Würfel schneiden, mit der Knoblauchzehe in reichlich schäumender Butter rösten.

Die Suppe in Teller schöpfen, das Gröstl mittig hineinsetzen und mit Kräutern und Kruspeln garnieren.

Weinempfehlung:

Roero Arneis 2021 – Morra Stefanino - Alba

Kochabend:

04. Mai, 2022 / Vogesen u. Milles