



# Feines Kartoffelrahmsüppchen mit Rauchlachsstreifen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Unglaublich was man aus einer „simplen Kartoffelsuppe“ so alles machen kann!

## Zutaten

- 1 l Fleischbrühe (selbstgemacht oder als Convenience Produkt)
- 125 g Rauchlachs in Streifen
- 1 - 2 junge Möhren, grob gewürfelt
- 1 - 2 Stangen Frühlingslauch, grob gewürfelt
- Etwas Staudensellerie (70 - 80 g) grob gewürfelt
- 250 - 300 g geschälter Kartoffeln, grob gewürfelt
- 2 Zwiebeln in kleinen Würfeln
- 1 Knoblauchzehe , fein geschnitten (wenn man mag)
- 1 Becher Crème fraiche
- Etwas gehackte, krause Petersilie
- 1 frischer Thymianzweig, gezupft, gehackt
- Etwas frischer Majoran, gezupft, gehackt
- Etwas Butterschmalz
- Etwas kalte Butter
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zubereitung in folgenden Schritten:

### Schritt2

Die Vorbereitungen:

### **Schritt3**

Das Gemüse waschen und putzen und in grobe Würfel schneiden, ebenso die Zwiebeln.

### **Schritt4**

Etwa 10 % für die Einlage in recht kleine Würfel schneiden.

### **Schritt5**

Der Ansatz:

### **Schritt6**

Das grob geschnittene Gemüse mit den Zwiebeln, dem fein geschnittenen Knoblauch in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen. Salzen, pfeffern und Majoran und Thymian dazu geben.

### **Schritt7**

Dann folgen die grob gewürfelten Kartoffeln, Alles zusammen 2 - 3 min. angehen lassen.

### **Schritt8**

Mit der Fleischbrühe aufgießen und ca. 20 min. zusammen köcheln lassen. Danach mit dem Zauberstab pürieren und mit Crème fraiche verkochen. Nachschmecken und ev. mit etwas kalter Butter "aufmischen", nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Das kleingewürfelte Gemüse für die Einlage ebenfalls in etwas Fleischbrühe "al dente" kochen und mit der Kartoffelsuppe in heiße Tassen oder Teller geben, mit etwas Crème fraiche "krönen".

### **Schritt11**

Den in Streifen geschnittenen Lachs dazu geben und mit einem "Dillstreußchen" garnieren.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** einfach, herzhaft, lecker, schnell, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feines-kartoffelrahmsueppchen-mit-rauchlachsstreifen/>