



Für 4 Personen

Zubereitungszeit:
35 Minuten

Zutaten:

Für die Suppe

100 g Zwiebeln, geschält,
gewürfelt
1 EL Butterschmalz
300 g Kartoffeln (mehlig
kochend) geschält, gewürfelt
10 g Morcheln, getrocknet,
1 Stunde eingeweicht
800 ml Gemüsebrühe
½ TL Majoran, getrocknet
1 TL Meersalz
125 ml Schlagsahne,
halbsteif geschlagen
1 Prise Pfeffer aus der Mühle
20 g Butter
1 EL Sherry
2 EL Apfeldicksaft
4 Petersilienblätter, zum
Garnieren

Für den Kaffeeschmand

80 g Schmand
100 ml Sahne
1 Espresso
1 Prise Meersalz
1 EL Apfeldicksaft

© Foto : Caroline Martin - © Rezept: Armin Auer - Weinempfehlung: Divino Nordheim Thüngerstheim



Morchelcremesuppe mit Kaffeeschmand

Die Zwiebeln im Butterschmalz anschwitzen. Die Kartoffeln und die abgegossenen Morcheln zufügen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Mit Majoran und Salz würzen und im Topf ca. 15 Minuten kochen.

Nach Anleitung öffnen und den Topfinhalt mit einem Pürierstab sämig pürieren. Die restlichen Zutaten zufügen (bis auf die Petersilie) und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Für den Kaffeeschmand alle Zutaten sanft erhitzen und mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen.

Die Suppe in vorgewärmtes Geschirr servieren und den Schaum darauf gießen. Mit Petersilie garnieren.

Weinempfehlung:

DIVINO Silvaner Sekt 2012 extra trocken