

Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

Kartoffel-Bier-Suppe mit Garnelen

für 4 Personen:

100 g	Kartoffelwürfel (1 cm)
100 g	Karottenwürfel (1 cm)
50 g	Lauchstreifen (5 mm)
1	kleine Zwiebel, gewürfelt (5 mm)
2 EL	Butter
100 ml	Pils (mit oder ohne Alkohol)
8	6/8er Garnelen
0,5 l	Gemüse- oder Hühnerbrühe (frisch oder instant)
125 ml	Sahne
1	Dillzweig
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Curry, Muskat

Die Butter schmelzen und die Zwiebel darin andünsten. Die Kartoffel- und Karottenwürfel zugeben, beides glasig werden lassen. Mit der Hälfte der Sahne und dem Bier ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Die Suppe 15 Minuten kochen lassen, salzen, pfeffern und pürieren. Jetzt die Lauchstreifen dazu geben. Die restliche Sahne schlagen.

Die Garnelen in Öl glasig braten. Währenddessen die Suppe noch einmal aufkochen und die geschlagene Sahne locker unterheben. Mit Muskat und Curry abschmecken. Mit den Garnelen anrichten und mit Dill garnieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München