

Kümmelsuppe

4-Personen

Zutaten:

2	-	EL Kümmelsamen
wenig	-	Erdnussoel
300	-	gr Kartoffeln
1	-	Schalotte, fein gehackt
1	-	Knoblauchzehe, fein gehackt
1	-	Lorbeerblatt
wenig	-	Weisswein
1	-	liter Gemüsebouillon
½	-	dl Rahm
etwas	-	Pfeffer aus er Mühle
etwas	-	Salz

Zutaten für die Einlage:

50	-	gr Greyerzer käse in ganz kleine Würfelchen geschnitten
1	-	Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

In wenig erhitztem Erdnussoel zuerst den Kümmel, anschliessend Schalotten und Knoblauch sowie kleingewürfelte Kartoffeln dünsten.

Lorbeerblatt begeben.

Mit dem Weisswein ablöschen und der Bouillon auffüllen. 20-25 Minuten auf kleinem Feuer kochen. Lorbeerblatt entfernen.

Suppe mit dem Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Erneut aufkochen und würzen. Geschlagenen Rahm darunterziehen. In vorgewärmte Suppenteller oder Tassen anrichten.

Käsewürfelchen und Schnittlauch darüberstreuen.

Sofort servieren