

Hier und heute



Cremiges Grünkohlschaumsüppchen mit Mettenden-Kartoffelspieß

Dieses Grünkohlschaumsüppchen mit Mettenden-Kartoffelspieß von Lars Middendorf ist etwas ganz Besonderes und trotzdem schnell auf dem Tisch.

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten

- 600 g Grünkohl
- 400 g Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Senf
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 l Gemüsebrühe
- 4 Mettenden
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln mit der Schale in kochendem Wasser garen. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Grünkohl waschen und grob schneiden.

In einem großen Topf die Zwiebelringe anbraten. Wenn sie etwas Farbe angenommen haben, den Grünkohl und Senf hinzugeben und kurz mitbraten. Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mettenden mit in den Topf geben. Jetzt alles für 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Kartoffeln schälen und in daumengroße Würfel schneiden, die Abschnitte beiseitelegen. Die Mettenden nach Ablauf der Zeit aus dem Topf nehmen und erst dann die Sahne zur Suppe geben.

Mettenden in Stücke schneiden und mit den Kartoffelwürfeln abwechselnd auf einen Spieß stecken. Die Spieße in einer Pfanne kurz rundherum goldbraun anbraten.

Die Kartoffelabschnitte zur Suppe geben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren, dann nochmals abschmecken. Die Suppe mit den knusprig gebratenen Spießen garniert servieren.

Guten Appetit!