



Björn Freitag kocht grenzenlos köstlich – Die Pfalz: kulinarische Reise entlang der Weinstraße

Inhalt

Grumbersupp mit Croutons vom Paderborner Landbrot und Mettendchen..... 2

Grumbeersupp mit Crôtons vom Paderborner Landbrot und Mettendchen

Rezept von Thomas Siegl

Die Kartoffel heißt in der Pfalz „Grumbeere“ und die „Grumbeersupp“ ist eine cremige Kartoffelsuppe, die die Pfälzer lieben! Klassischerweise essen sie dazu eine Dampfnudel. Björn Freitag setzt der Suppe stattdessen das NRW-Tüpfelchen auf: mit Crôtons vom Paderborner Landbrot und Mettendchen.



Zutaten für 4 Personen:

- 50 g Butterschmalz
- 10 mittelgroße Kartoffeln, mehlig kochend
- 1 Zwiebel
- 3 Karotten
- 150 g geräucherter Speck
- 100 g Lauch
- 100 g Sellerie
- 250 ml Sahne
- 1,5 l Fleischbrühe
- 250 ml trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran
- 2 Scheiben Paderborner Landbrot
- 2 Mettendchen

Zubereitung:

- Kartoffeln und Karotten schälen und kleinschneiden. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Lauch und Sellerie fein würfeln.
- Speck in feine Streifen schneiden.
- Butterschmalz in einen Topf geben und die Hälfte der Zwiebeln glasig darin anschwitzen.
- Karotten, Sellerie, Lauch und Kartoffeln zugeben und kurz andünsten.
- Mit Weißwein ablöschen, mit Fleischbrühe auffüllen und mit Gewürzen nach Belieben abschmecken
- Mettendchen mit einem Messer drei- bis viermal einstechen und einige Minuten mit in den Topf geben, damit der Saft in die Flüssigkeit übergeht.
- Alles köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich gegart sind.
- Mettendchen wieder herausnehmen und den verbleibenden Topfinhalt mit einem Pürierstab zu einer sämigen Suppe mixen.
- Sahne hinzugeben und nochmal aufkochen lassen.
- Den Speck in einer Pfanne auslassen. Die restlichen Zwiebeln hinzugeben und glasig dünsten.
- Zwei Scheiben Paderborner Landbrot in etwa 1x1 cm große Würfel schneiden und ohne Butter oder Öl in einer Pfanne anrösten.
- Die Speck-Zwiebelschmelze als Topping auf die Suppe geben.
- Suppe zusätzlich mit Mettendchen und Croûtons garnieren und servieren.
Guten Appetit!