

Kartoffelsuppe mit Thymian und Kapernbutter

Suppe

Herbst

Kartoffel

Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Suppe zubereiten: Olivenöl und Butter in einem großen Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten langsam anschwitzen, bis sie weich sind und leicht Farbe bekommen haben.

Mit dem Weißwein ablöschen und diesen 5 Minuten einkochen lassen. Gemüsefond, Kartoffeln, Thymian, Muskatnuss und Salz zugeben und die Suppe rund 15 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Suppe mit dem Sauerrahm fein pürieren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Topping vorbereiten: Den Buchweizen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseitestellen.

In einer zweiten Pfanne die Butter erhitzen und langsam bräunen. Kapern und Thymianblättchen zugeben und kurz durchschwenken. Fertigstellen: Die heiße Suppe in tiefe Teller oder Schalen füllen. Kapernbutter, etwas Sauerrahm und den gerösteten Buchweizen darauf verteilen und sofort servieren.



Zutaten

2 EL Olivenöl

2 EL Butter

5 Schalotten, geschält und fein gewürfelt

4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

200 ml Weißwein

2 l Gemüsefond

800 g mehligkochende Kartoffeln (geschält und klein geschnitten)

8 Zweige Thymian, Blättchen abgezupft

1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

Salz, Pfeffer aus der Mühle

200 g Sauerrahm

FÜR DIE KAPERNBUTTER & TOPPING

2 EL Buchweizen

4 EL Butter

3 EL Kapern

1 EL Thymianblättchen

50 g Sauerrahm