

Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Räucherlachs

Suppen » Kartoffel-Suppen

Zutaten (8 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 750g Sellerie
- » 2 Zwiebel(n)
- » 4 EL Butter/Margarine
- » Salz & Pfeffer
- » 400g Schlagsahne
- » 4-5 EL Meerrettich
- » 200g Lachs (geräuchert)
- » 1/2 Bd. Schnittlauch

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln.

2. Fett erhitzen. Zwiebeln, Kartoffeln und Sellerie darin andünsten, würzen. Mit 2l Wasser ablöschen. Aufkochen und zugedeckt ca. 25min garen. Gemüse in der Brühe pürieren. 200g Sahne angießen und aufkochen. Suppe mit Salz, Pfeffer und 3-4EL Meerrettich kräftig abschmecken.

3. Lachs in feine Streifen schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. 200g Sahne halb steif schlagen und mit 1EL Meerrettich verrühren. Suppe mit Meerrettich-Sahne und Lachsstreifen anrichten. Schnittlauch darüber streuen.

Nährwerte: 340kcal/E9g/F24g/KH20g pro Portion

angelegt am: 30.04.2004

Rezept-Nr: 1080

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke