Feine Kartoffelsuppe mit Lachs

Suppen » Kartoffel-Suppen

Zutaten (12-15 Personen)

» 1 Hähnchen (Stück)
» 2 Hähnchenbrustfilet(s)
» 1 Bd. Suppengrün
» 2 Zwiebel(n)
» Salz & Pfeffer
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» 1 TL Pfefferkörner
» 1,25kg Kartoffel(n)
» 150g Schlagsahne
» 1-2 EL Senf
» 1 EL Instant-Hühner-Brühe
» 1 Bd. Dill
» 300g Lachs (geräuchert)
» 200g Crème fraîche

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Hähnchen und-brüste gut waschen. Suppengrün putzen bzw. schälen, waschen und grob zerkleinern. Zwiebeln schälen und vierteln. Mit Salz, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Suppengrün, Geflügel und ca. 31/2l Wasser aufkochen. Ca. 1 Stunde köcheln, dabei den Schaum gelegentlich abschöpfen.

2. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Hähnchen und -brüste herausheben und auskühlen lassen (anderweitig verwenden!). Brühe durchsieben, wieder in den Topf geben. Kartoffeln darin ca. 15min köcheln. Nach ca. 10min eine große Schaumkelle Kartoffelwürfel herausheben.

3. Sahne in die Suppe gießen, alles pürieren. Kartoffelwürfel wieder zufügen. Mit Senf, Salz, Pfeffer und evtl. Hühnerbrühe abschmecken. Dill waschen und fein schneiden. Lachs in Streifen schneiden. Die Suppe mit Crème fraîche, Lachs und Dill anrichten.

Nährwerte: 240kcal/E12g/F14g/KH14g pro Portion

angelegt am: 30.04.2004 Rezept-Nr: 1081

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