

*Kichererbsensuppe mit Olivenöl, mediterranen Kräutern
und kleine gefüllte Kartoffelknödel*

Zutaten für 6 Personen

Für die Suppe

300g Kichererbsen
1 Schalotte
50g Räucherspeck
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian und Rosmarin
100ml Weißwein
600ml Geflügelfond

Aceto Balsamico hell
2 Stängel glatte Petersilie
100g Crème Fraîche

Für die Knödel

300g mehligkochende Kartoffeln
30g Weizenmehl 550
1 Ei
100g Kasslerrücken
30g Kartoffelstärke
Salz, Muskat

Zubereitung

Die Kichererbsen am Vortag in kaltes Wasser einweichen.

Am nächsten Tag die Kichererbsen abgießen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls in kleine feine Würfel schneiden.

In einem Topf etwas Öl erhitzen und die Schalotten und den Speck darin leicht anschwitzen. Kichererbsen, Lorbeer, Thymian und Rosmarin dazu geben und mit anschwitzen. Alles mit Weißwein ablöschen und mit dem Geflügelfond aufgießen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und die Kichererbsen für eine Stunde bei zugedecktem Topf köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Crème Fraîche sowie Essig abschmecken und mit dem Pürierstab pürieren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden und bis zum Anrichten bei Seite stellen.

Für die Knödel: Die Kartoffeln am Vortag in Salzwasser kochen, abgießen, abkühlen lassen, pellen und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Die kalten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Mehl, Kartoffelstärke, Ei dazu geben. Alles zu einem homogenen Teig verknetet und mit Salz und Muskat würzen. Den Kassler in ganz, ganz feine kleine Würfel schneiden.

Mit feuchten Händen aus dem Kartoffelteig kleine runde Knödel formen (ca. 3cm Durchmesser) jeweils ein Loch eindrücken und wenig Kassler einfüllen. Die Knödel wieder rund formen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel einlegen und die Hitze auf die Hälfte reduzieren, 5 Minuten gar ziehen lassen und mit der Schaumkelle direkt auf die Teller anrichten.

Kontakt

www.kochenundkunst.info
info@kochenundkunst.info
Tel.: 0341 529 406 83



M.R. CATERING
SHOWKOCHEN | FEIERN | GESCHÄFTSSENEN