



Rainer Klutsch

Montag, 30.12.2024

Kartoffel-Käse-Suppe mit knusprigen Brotbröseln

Für 4-6 Personen

**Für die Brotbrösel:**

0,5	Biozitrone
1	Knoblauchzehe
250 g	Brot, z. B. Ciabatta, Baguette, Brötchen, am besten vom Vortag
3 EL	Olivenöl
1 TL	Fenchelsaat
0,5 TL	Chiliflocken (z. B. Pulbiber, türkisches Lebensmittelgeschäft)

**Für die Suppe:**

500 g	Lauch
1	Knoblauchzehe
750 g	Kartoffeln
2 EL	Rapsöl
400 g	Hackfleisch, gemischt
750 ml	Geflügel- oder Gemüsebrühe
100 g	Bergkäse
150 g	Gouda oder andere Käse, z. b. Cheddar
100 g	Silberzwiebeln (Glas, abgetropft, 95 g)
100 g	Cornichons (Glas, abgetropft 95 g)
1 EL	Cornichon-Sud
0,5	Biozitrone, der Saft davon (Zitrone von den Brotbröseln)
250 ml	Milch
250 g	Sahne
etwas	Pfeffer
etwas	Salz
0,5 Bund	Petersilie

**Zubereitung**

1. **Für die Brotbrösel** die Zitrone heiß abbrausen, trocknen und die Schale ohne die weiße Innenhaut abschälen. Den Saft auspressen und für die Suppe verwenden.
2. Knoblauch abziehen. Brot grob würfeln. Mit Knoblauch und Zitronenschale grob zerkrümeln.
3. Öl in eine große Pfanne geben und erhitzen. Brösel unterrühren und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten anbraten.
4. Fenchel und Chiliflocken zugeben und ebenso weiterbraten, bis die Brotbrösel goldgelb und knusprig sind. Brösel am besten auf einem Backblech abkühlen lassen.
5. **Für die Suppe** den Lauch putzen, der Länge nach halbieren, abbrausen und in 0,5 cm dicke Halbringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kartoffel schälen, abbrausen und 1 cm groß würfeln.
6. Öl in einen weiten Topf geben und erhitzen. Hack zugeben und bei mittlerer bis starker Hitze hellbraun und krümelig braten (Für eine vegetarische Variante etwa 500 g braune Champignons in der Küchenmaschine fein zerkleinern und statt des Hacks anbraten)
7. Lauch, Knoblauch und Kartoffeln unterrühren und 2 Minuten mitbraten.
8. Brühe zugeben, zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 15 Minuten kochen.
9. Inzwischen die Käsesorten in der Küchenmaschine fein zerkleinern (oder reiben). Silberzwiebeln halbieren, Cornichons in Scheiben schneiden.
10. Milch und Sahne in die Suppe geben und aufkochen. Käse zugeben und unter Rühren in der Suppe schmelzen.
11. Zitronensaft, Silberzwiebeln, Cornichons und -sud zugeben und die Suppe mit je etwas Pfeffer und Salz abschmecken.
12. Petersilie abbrausen und fein schneiden. Suppe mit Petersilie und Brotbröseln anrichten und servieren.