

Tel . 07223 / 806 22 30
Fax. 07223 / 806 22 55
email:info@gaertnerhofdecker.de



Rezept für KW 17-20

Rettich-Kartoffel-Suppe

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

4 Kartoffeln
1 Rettich
3 EL Butter
2 Lorbeerblätter
Ingwer
Curry
etwas Kreuzkümmel
Kurkuma
Chilipulver
Kräutersalz
1 TL Akazienhonig
1 Knoblauchzehe
1 l Gemüsebrühe
50 ml Sahne

Die Kartoffeln und den Rettich schälen, würfeln (die Kartoffeln kleiner schneiden als den Rettich).

Die Butter erhitzen, Lorbeerblätter, Ingwer, Curry, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chilipulver, Kräutersalz und Honig hinzufügen. Das Gemüse und die fein gewürfelte Knoblauchzehe hinzugeben und kurz mit braten lassen. Die Gemüsebrühe hinzufügen und alles gar kochen lassen, pürieren, mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken

200 g Kartoffeln
Meersalz
ca. 500 g Rettich
1 Zwiebel
100 g saure Sahne
2 TL Senf
Kräutersalz
Pfeffer

Rettichmus

Kartoffeln in der Schale in Salzwasser garen. Rettich schälen, grob raspeln und salzen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Sahne mit Senf und Zwiebelwürfel verrühren. Rettich ausdrücken und mit der Sahnesauce mischen. Kartoffeln pellen, durch die Presse drücken und mit dem Rettichsalat mischen. Salzen und pfeffern. Tipp: Wer mag, kann noch hart gekochte, gehackte Eier untermischen oder drüberstreuen.

Schmeckt gut auf geröstetem Bauernbrot.
Zubereitungszeit: 30 Minuten