

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2021 ▪
Tagesmotto „Regionale Klassiker“ mit Nelson Müller



Makrina Schneider

Badische Kartoffelsuppe mit Krächerle und Apfelküchle

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
1 kleine Karotte
70 g Knollensellerie
2 kleine Zwiebeln
½ Knolle frischer Knoblauch
200 g haltbare Sahne
100 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln, Karotte und Sellerie schälen und klein schneiden. Zwiebeln abziehen, eine Zwiebel würfeln, die andere in Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die gewürfelte Zwiebel, Kartoffeln, Karotte und Sellerie darin anbraten. Mit 500 ml Wasser ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse so lange garen, bis es weich ist. Anschließend alles fein pürieren und mit Muskat abschmecken. Sahne zur Suppe geben und mit einem Stabmixer aufschäumen. Ggf. mit Milch verdünnen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch hineingeben und die Zwiebelringe darin weich schmoren.

Für die Krächerle:

2 Scheiben Toastbrot
½ Knolle frischer Knoblauch
1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Prise Oregano
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Toastbrot in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rosmarin und Knoblauch zur Butter geben. Dann die Toastbrotwürfel hinzugeben, in der Butter schwenken und goldbraun anrösten. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Apfelküchle:

2 große Äpfel, z.B. Elster o. Boskoop
2 Eier
250 ml Milch
150 g Mehl
1 TL Zimt
1 Vanillezucker
1 EL Zucker
Rapsöl, zum Braten

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Vanillezucker cremig rühren. Milch und Mehl einrühren. Dann Eischnee unterheben und den Teig ruhen lassen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.

Rapsöl in einem Topf erhitzen. Apfelringe in den Teig eintauchen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker mischen und die Apfelküchle darin wälzen.

Für die Garnitur:

10 Halme Schnittlauch
1 Zweig Minze

Schnittlauch und Minze abbrausen und trockenwedeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden und die Suppe damit garnieren. Blättchen von der Minze abzupfen und diese als Garnitur für die Apfelküchle verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.