



Suppen

Randensuppe mit Wodka

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

| | |
|--------|---------------------------------|
| 500 gr | kleine gekochte Randen |
| 1 | Kartoffel, mittelgross, gekocht |
| 1 EL | Butter |
| 1 | Zwiebel |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 5 dl | Gemüsebouillon |
| | Salz, Cayennepfeffer, Worcester |
| 2 EL | Wodka |
| 2 dl | Crème fraîche (oder Vollrahm) |
| 4 | Dillzweige |

Zubereitung:

| | |
|--------------------------------|---|
| Randen | Die Randen schälen und 1 kleine Rande auf die Seite legen. Die Randen in kleine Würfel schneiden und mit dem Stabmixer pürieren. Die auf die Seite gelegte Rande ebenfalls in kleine Würfel schneiden. |
| Kartoffel | Die Kartoffel schälen, in Stücke schneiden und pürieren. |
| Butter, Zwiebel, Knoblauch | In der Suppenpfanne die Butter erhitzen und die gehackte Zwiebel sowie die Knoblauch darin andünsten. Randensowie Kartoffelpüree dazugeben mit der Bouillon ablöschen und ca. 10 Minuten kochen. |
| Bouillon | |
| Salz, Cyennepfeffer, Worcester | Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, etwas Worcester sowie Wodka abschmecken. |
| Crème fraîche | 2/3 der Crème fraîche in die Suppe rühren. In vorgewärmte Teller oder Tassen anrichten. Die in Würfel geschnittene (und auf die Seite gelegte) Rande gleichmässig verteilen und die restliche Crème fraîche auf die Suppe geben und mit einem Dillzweig garnieren. |