

Westfälische Sauerrahmsuppe

Zutaten für die Suppe

¼ Stange Lauch (weiße und hellgrüne Teile)
1 kleine Zwiebel
1 große mehligkochende Kartoffel (150 g)
1 kleiner saurer Apfel
1 EL Butterschmalz
1 TL Kümmel
Salz
Pfeffer
750 ml Hühnerfond
1 EL Weißweinessig
1 Lorbeerblatt
150 g saure Sahne

Zutaten für die Brösel

75 g Pumpernickel
1 EL Butterschmalz
Salz
evtl. einige Halme Schnittlauch

Zubereitung

- Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Danach Zwiebel, Kartoffel und Apfel schälen und fein würfeln.
- Butterschmalz in einem Topf zerlassen. Lauch und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren glasig dünsten. Kartoffel und Apfel hinzufügen und eine Minute unter Rühren anbraten. Etwas Kümmel hinzufügen.
- Gemüse Mischung mit Salz und Pfeffer würzen. Hühnerfond, Essig und Lorbeer hinzufügen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze und schräg aufgelegtem Deckel etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffel gar ist.
- In der Zwischenzeit Pumpernickel zerbröseln. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und Brösel darin bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren knusprig braten. Mit einer Prise Salz würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- Lorbeerblatt aus der Suppe nehmen. Suppe mit einem Stabmixer glatt pürieren, saure Sahne unterrühren und noch mal abschmecken. Nicht mehr kochen lassen!
- Suppe auf Teller verteilen. Mit gerösteten Bröseln – auf Wunsch auch mit dem restlichen Kümmel und Schnittlauch – bestreuen und servieren.

Gefunden auf Heimathäppchen des WDR, <https://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/heimathaeppchen/westfaelische-sauerrahmsuppe-100.html>